

华青热能 海红烘干机 海南烘干机

产品名称	华青热能 海红烘干机 海南烘干机
公司名称	东莞市铭文干燥设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市中堂镇潢涌商业路3号1栋
联系电话	15817765303 15309015383

产品详情

华青科技墨鱼热泵烘干机

热泵烘干机的系统组成：

- 1、墨鱼烘干机加热除湿机组。
- 2、保温箱体部件。
- 3、热风循环部件。
- 4、智能控制部件等。

其中墨鱼烘干机产生热量，热风循环部件在于使整个烘干房内温度和气流均匀，而智能控制系统在于使整个烘干过程中实现定温和定湿的条件，使烘干质量非常有保证。烘干机按热源的不同，有使用烧煤的土炉，电热烘干机和基于空气能技术的热泵式烘干机。土炉优点是费用低廉，投入成本高，起热快，缺点是有粉尘污染，QS认证很难拿，别外生产时需要人力值守，现场容易很脏。电热烘干机现在人们已经很少用了，因为耗电量大，并且因为温升快，不好准确控温。

活海参怎样加工方法

海参的药部分为除去内脏的参皮，干燥成品称“干参”。加工过程分为取参皮、煮参、灰参等程序。

(1)取参皮：该程序多在捕捞现场进行，方法是：将海参自肛口向上纵向剖开，虾仁烘干机，裂口长

为体长的1 / 3，取出内脏即得参皮，放在桶内置于阴凉处待运，切忌沾上油污。

(2)煮参：此过程一般运回陆地进行，共煮参2次。煮参前先将参皮洗净倒入锅内，锅内不能有油，海南烘干机，否则参皮溃烂。锅内稍加些水将参浸没即可开始煮参。煮参期间须不时翻搅海参，以防参体胶化，并随时将泡沫撇去，直到泡沫消失。约煮1小时后参体收缩变黑，以切口处呈金黄色、肉刺变硬时为好。煮好后将水倒掉，随即加入与参同重的盐搅拌，沙虫烘干机，冷却后将渗出的参汤倒出另存，继续加入70% - 90%的盐拌匀后盖好以防落油。放置10~20天后加入第1次煮参的参汤，再加些饱和盐水进行第二次煮参，海红烘干机，这次煮的时间需更长些(约2小时)，直到取出即干为好。

(3)灰参：加工灰参所用的灰主要有木炭灰、草木灰等。先将煮好的参捞出晾干，然后放进灰槽中搅拌均匀，为去掉更多的水分，可将参与灰倒在席子上盖上麻袋，用手来回搓揉，然后晒干即得干参成品

华青科技高温热泵鲍鱼烘干机

鲍鱼烘干机单机可选功率为3P，6P，10P等型号，可以根据烘房和产量大小进行不同型号的搭配，满足产能设计。鲍鱼烘干机，本质是一种热泵烘干机。热泵烘干机是一种环保节能型烘干设备，烘干过程不会产生任何有害物质，也不会有烟气或明火产生，可根据烘干物料特性调整温度和湿度，智能化程度高，烘干过程无需专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果，机组在常温常压下运行。

华青热能(图)-海红烘干机-海南烘干机由东莞市华青节能科技有限公司提供。东莞市华青节能科技有限公司(www.huaqingkj.cn)是从事“烘干机,烘房设计,烤房设计”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。