

腐竹烘干机厂家 热泵烘干机厂家

产品名称	腐竹烘干机厂家 热泵烘干机厂家
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号(自编1号楼)X1301-A5121(集群注册)(JM)(注册地址)
联系电话	18665643859

产品详情

腐竹烘干问题：

腐竹起源于唐朝，距今已有一千多年的历史，是中国人很喜爱的一种传统食品，在四川也称豆皮、豆腐皮。它具有浓郁的豆香味，同时还有着其他豆制品所不具备的独特口感。从营养的角度来说，腐竹也有着别的豆制品无法取代的特殊优点。在我国南方等地区，腐竹市场很大，经过市场调查后，发现人们最开始是用柴火热气干燥，卫生很差，火候控制也不好，良品率不高、人工多。后来改用锅炉蒸汽供热干燥，能耗太大不说，而且还要专门安排人加班看守锅炉，有时供汽不足，也会让腐竹的干燥效果不好。如容易变酸、容易碎裂，不环保，卖相不好。而现在，普遍都使用热泵腐竹烘干机来替代这些设备，它全程用电，使用方便，一度电可产生3度电的热量，节能效果显著，密闭的烘干房，让腐竹隔绝与外部环境的接触，卫生环保，下面我们来认识一下它是怎么样的一种设备。

热泵腐竹烘干机运行原理及组成

热泵烘干设备在工作过程中，主要是经由过程压缩机加压，将高温气体转换，然后在将烘干过程中所发生的水蒸气等冷凝措置解除到室外。无论是食品还是其他规模的操作中，烘干过程中呈现水蒸气蒸发是常见的，而蒸发出的水分如果不及时的解除到室外，就无法达到彻底烘干产物的目的。而且还会增加烘干所操作的时间，造成资源的华侈和损耗等。而热泵烘干设备在设计道理上，可以经由过程热风直接将水蒸气蒸发，然后在经由过程排湿系统将这些水蒸气快速的排出，从而达到烘干产物的目的。它是有很多个部件组成的，其中主要的有：

- 1、烘干主机
- 2、烘干房

- 3、烤房循环系统
- 4、排湿排水系统
- 5、全自动智能控制系统
- 6、独特热回收节能技术

腐竹烘干工艺：

将均匀挂好的腐竹物料车推进空气能热泵腐竹烘干房，开始智能化参数设置：第一步烘干预热50-60℃，第二步高温烘干大量排湿阶段，温度约65℃，第三步恒温烘干阶段60℃，相对湿度控制在50%以下，待水分降至15%左右，第四步降温阶段，烘干时间约5小时，含水量约8%左右关机，待腐竹进入常温后即完成整个烘干程序。腐竹在烘干的过程中需要注意烘干温度及烘房湿度的控制，不能烘干过快，也不能过慢。烘干过快会导致腐竹脆断，烘干时间过长容易变质，一般腐竹烘干时间控制在6-8小时内。同时还需要注意整个烘干房内部分风设计要均匀，不同位置的腐竹不能出现干度不均的现象。

腐竹烘干机的重要性：

腐竹在市场的使用主要以干燥后的腐竹为主，腐竹不易保存，需要冷藏或者及时干燥处理，不然会很快腐烂变质，冷藏需要安装冷库，而干燥却有很多不同的方法，传统腐竹主要是靠晒干，特别是小作坊，基本没用烘干设备，这样往往会因为天气潮湿或者下雨天的因素，导致生产不出量，甚至会出现腐竹因为长时间不干发霉变质的问题，传统的干燥设备，易燃易爆，安全性低，温度不容易控制，增加产品烘烤难度，而电加热的耗能严重，温湿度控制不稳等也增加了企业大量的生产成本。目前市面上出现了很多替代设备，节能环保是企业的一个重要的关注点，新型的热泵腐竹烘干机刚好具备这样的特点。它具有温湿度自动控制系统，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象，降低劳动强度，减少运行成本。空气能热泵烘干技术是一种温和的、接近自然的干燥方式，也适合大部分农产品、药材等热敏性物料的干燥。