

新一代小型鱼干烘干机

产品名称	新一代小型鱼干烘干机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

鱼干烘干机

海鱼种类繁多，按来源可分为：野生海鱼、养殖海鱼，常见的可食用海鱼有鲳鱼、黄花鱼、鳊鱼、带鱼、红衫鱼、鲈鱼、石斑鱼、鲑鱼、银鱼、金枪鱼、三文鱼、姑鱼、鱿鱼、墨鱼、巴浪鱼等等，俗语说“靠山吃山，靠海吃海”，而随着时代的进步，科技的进步，使用烘干设备代替传统的晒干或柴火烘干方法，不仅可大批量将山珍或海产品干燥成干货，环保高效，而且烘干品质更有保障，保质期更长久，方便储存和食用，更带动了一方经济的发展与兴旺。

赛百诺研发生产的空气能鱼干烘干机及专业的鱼干加工干燥解决方案，很好的帮助了海产品水产品加工企业，解决了传统烘干机多种不卫生以及能耗大、烘干设备环评不过关，鱼干干燥品质差，需要大量劳动力的烦恼。

鱼干烘干机是通过低温直接对新鲜的鱼进行烘干，此方法烘干的成品鱼不会熟化，可以很好地保持原有的风味，外形好；根据鱼的形状大小，种类不同，烘干的时间从三四个小时到二三十个小时不等。每批次烘干的量几百公斤到上吨不等，广州赛百诺烘干设备有限公司可根据客户的实际烘干量，及加工工艺量身定制设备。

根据客户实际使用的生产加工案例，鱼干干燥需注意以下几点：

- 1、前期温度不能过高，以避免高温影响烘干后的质量；
- 2、鱼一般含水量比较大，另外，鱼中存在脂肪和油脂，脱水困难，所以控制脱水速度很关键；
- 3、鱼干烘干后的色泽至关重要；

4、烘干过程中要保持一定风量，避免水汽停留在物料表面。

鱼干烘干工艺：

1、将鲜鱼从鱼腹部剖开，去鱼鳃、鱼鳞，清洗干净后腌制好。然后将腌制好的鱼放入物料筛盘，装进物料车。

2、淡水鱼烘干，由于鱼的含水量和含油量都比较大，烘干采用低温烘干，温度设计在30 左右，烘烤20小时，湿度控制在40%。

3、第二阶段烘烤温度在35 ~40 ，继续烘烤8~10小时，湿度控制在15%。烘烤约30小时后，鱼干就可以出烘房，检验品质然后包装。

4、烘烤前期温度不能过高，以免高温影响烘干后的质量。

鱼含水量比较大，鱼含脂肪和油脂，脱水比较困难，控温脱水速度很关键。

烘干过程要保持一定风速，避免水汽停留在鱼的表面影响烘烤质量。

鱼干烘干机的结构：

1、热泵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

高温热泵烘干机的优势：

1、可以有效地保证被烘干物料的质量。

2、烘干过程温度分布均匀，温湿度可以自动控制。

3、安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。

4、烘干过程能耗低，有效地减少运行成本。

5、通用性强（一机多用），减少了投资费用的同时，提高了设备的利用率和有效使用率。

采用热泵烘干机烘干鱼干，不仅在时间与费用方面得到了节省，而且成色效果均匀好看，也符合国家的环保，热泵烘干机希望能与您带来更好的经济效益。