

新一代小型花胶烘干机

产品名称	新一代小型花胶烘干机
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

花胶烘干机

鱼胶作为高蛋白的营养品，广受老人和女士的喜爱，鱼胶一般为鱼类鱼鳔（辅助呼吸器官）的干制品，富胶质，故名鱼胶，也称鱼肚、花胶。鱼胶昂贵的价格与制作和烘干工艺也密不可分，下面西原热能就带大家来了解一下烘干温度对鱼胶的影响：赛百诺花胶烘干机性能特点：1、集除湿、加热、制冷、排湿、通风为一体智能化设备；2、采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，干燥质量好、卫生条件好，产品过氧化值(POV)及酸价(AV)均符合国家标准；3、热风、冷风(阴干)、冷热风不同干燥模式(冷风、冷热风均无需匹配辅助热源)，干燥温度8 ~75 ，满足不同物料干燥工艺要求；4、不受外界环境温度湿度影响，适合不同地区使用；5、回热除湿专利技术，比普通除湿干燥机节能30%以上，同传统干燥节能40%以上；6、创新排湿功能、排风热回收、新风预除湿技术、制冷剂过冷过热回热技术；7、PLC可编程控制器、触摸屏人机界面控制系统，操作使用方便，性能稳定；8、温湿度曲线程序智能化控制；9、先进的干燥房设计，干燥条件稳定、均匀；10、模块机组设计，避免大机组频繁启动/停机及节能的目的；11、先进的干湿球计算湿度技术，精度高，寿命长；12、设备置于干燥房外，易维护及操作。花胶烘干工艺：低温烘干鱼胶（温度在常温到40摄氏度之间）：鱼胶含高蛋白不宜高温烘干，但若烘干温度过低而时间并没做明显调整，烘干出的鱼胶容易产生花心，花心鱼胶不宜食用和存放，时间越长，花心部分会霉变，浸发后会发出臭味。 中温烘干鱼胶（温度在40 -75 之间）：中温烘干鱼胶是合适的烘干温度，温度不宜超过75 烘干时间在15小时之内，根据时间调节温度和湿度。 高温烘干鱼胶（温度在75 以上）：鱼胶属于高蛋白产品不适合高温烘干，温度过高水分流失时会带走大量的营养成分，水分流失过快也会影响鱼胶的形态。高温烘干的鱼胶复水性差，不易涨发食用价值低。