

除湿房供应商 华青热能 北海除湿房

产品名称	除湿房供应商 华青热能 北海除湿房
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

海鱼属于水产品，含水量大，同时也是肉制类，鱼身有一定的脂肪含量，因此不同于某些肉禽类食物的高温干燥。海鱼的烘干通常是以在控温除湿为主，通常干燥温度需要控制在较低的温度范围内，超过这个范围，北海除湿房，部分海鱼（特别是黄花鱼、鳗鱼、红衫鱼等）的冒油脂的情况非常严重。另外温度过高烘制出来的鱼，除湿房生产厂家，颜色很容易发黄。低温烘制出来的鱼颜色较容易保持原色，除湿房制造，品相更佳，卖价更高。部分如对虾、海虾、虾米、生蚝等物料，特别是烘干前进行过热水烹煮过处理过的，是可以在较高的温度下进行烘制。

改良型小鱼干烘干机与改良前数据对比

华青科技改良型小鱼干烘干机近日完成了所有测试，根据测试数据与之前小鱼干烘干机进行对比有了以下数据：

烘干原理：都使用逆卡诺理，从周围环境中吸取热量，并把它传递给被加热的对象（温度较高的物体），使用更佳节能。

温度调节变化：小鱼干烘干机温度在常温到85℃；改良后：温度在常温到102℃，烘干范围更广，一机多用性增强。

湿度调节变化：小鱼干烘干机湿度调节范围为20%~85%；改良后：湿度调节范围为15%~85%，更能有效除湿。

节能变化：华青科技小鱼干烘干机比普通烘干设备节能15%；改良后小鱼干烘干比改良前更节能10%。

华青科技烘干机、烘干设备以健康、安全、节能为目的，一直不断研发创新，选购改良型小鱼干烘干机、改良型小鱼干烘干设备请认准华青科技

鱼干烘干设备

冷冻干燥能耗极高，干燥时间又太长，无法满足大规模的鱼干生产加工要求，目前很多地方人们还是利用晒场来干制水产品，然而产品质量及生产卫生状况又根本没办法保障，西原热能鱼干烘干机，使让烘干操作变得更简单，除湿房供应商，也提高了烘干食材的品质。安全高效，全闭路循环系统，不会排出有毒有害气体，还可以满足鱼片、枸杞、粮食、菌类等食材、药材及木材的烘干需求。

鱼干烘干：将鱼体洗刷一次，除去沾染的污物，滴干水后，排放于烘干盘上。推进鱼干烘干房，开启主机的控制面板进行烘干，烘干过程由电脑版全自动控制，无需人工值守，一般海鱼的烘干时间在22——28个小时左右。

除湿房供应商-华青热能(在线咨询)-北海除湿房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)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！