

# 皮皮虾烘干房厂家 河北皮皮虾烘干房 华青热能

产品名称	皮皮虾烘干房厂家 河北皮皮虾烘干房 华青热能
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、鳕鱼、带鱼、红衫鱼、鲑鱼、石斑鱼、鲈鱼、银鱼、金枪鱼、三文鱼、姑鱼、鱿鱼、墨鱼、巴浪鱼等等，河北皮皮虾烘干房，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。

### 怎么正确使用鱼干烘干机？

鱼干是指将新鲜鱼类经充分干燥而成。鱼干制作时会经过选料—除内脏—洗涤—沥干—烘干等过程。鱼干烘干机正确使用方法

1. 前期温度不能过高，以避免高温影响烘干后的质量
2. 水产品一般含水量比较大，另外，海产品中存在脂肪和油脂，皮皮虾烘干房厂家，脱水困难，所以控制脱水速度很关键
3. 水产品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

华青科技热泵鱼干烘干机能自动控温，控湿，能有效避免水产品烘干过程中的营养损失和颜色改变，特别适合用于水鱼、海鱼等海产品烘干。机组可以

烘干、排湿、高温除湿、恒温除湿、冷风干燥（特别适用易变质物料），皮皮虾烘干房厂商，分10个时

段独立控制时间、温度、湿度，没有什么“干”不了。

## 浅谈鱼肉烘干机特点及用途

烘干机适用于所有太阳能晾晒的物料，食品烘干机是市面上常见的烘干设备，鱼肉烘干机就属于食品烘干机，皮皮虾烘干房制造，鱼肉烘干机普遍适用于各种海产品烘干机，烘干过程中只需调节烘干物料种类，烘干机便能智能控温。当然这种智能烘干只适用于华青科技烘干设备。那华青科技鱼肉烘干机还有哪些特点呢？下面小编就带大家来分析一下：

- 1、热风在烘干箱内封闭下降式循环，热效率高，节约能源。无二次污染，符合国家食品卫生标准要求。
- 2、风机强制风循环，使烘干机内上下温差小，独特的可调式分风多孔板，保证温度均匀。
- 3、烘干箱内温度自控，湿度自控，保证烘干所需合适的温湿度。
- 4、烘干时间阶梯控制，真正实现自动化管理。有报警器。
- 5、烘干迅速，湿气排放量大且快，是国内外鱼肉干燥好的机器。
- 6、采用低湿恒温烘干，烘干后的产品品质高，不破p裂，色泽好，营养元素好，复水性好，品质优良。

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，选购鱼肉烘干机、鱼肉烘干设备请认准华青科技。

皮皮虾烘干房厂家-河北皮皮虾烘干房-华青热能(查看)由东莞市华青节能科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市华青节能科技有限公司(www.huaqingkj.cn)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为节能设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!