

海马干烘干设备厂商 华青热能 烟台海马干烘干设备

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 海马干烘干设备厂商 华青热能 烟台海马干烘干设备 |
| 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

华青科技冷风干燥设备

华青科技冷风干燥设备：

冷风干燥是在保温库房内模拟秋冬季低温、低湿、高风速的自然风干环境，对海/淡水产制品进行快速低温脱水干燥，烟台海马干烘干设备，与外界空气隔绝，卫生条件好，无需排湿装置，运行费用较热风烘干低，多余的热量通过水或风散至室外，能实现烘房内温差2 的恒温干燥。

冷风干燥设定温度不高，所有的脂肪类材料在干燥时的原则都要以低温长时间来干燥，这样干燥出来的海产品及脂肪类产品风味良好，品相也不错。温度太高，表面容易结皮，海马干烘干设备厂商，反而不利于里面水分往表面迁移，形成假性烘干。

华青科技鱿鱼丝干燥杀菌设备

鱿鱼丝干燥杀菌设备与传统的食品烘干设备相比，主要有烘干温度低，熟化时间短，鱿鱼丝香味和营养成分保留全，质保时间长等，是一种革命性的新型环保节能烘干杀菌设备。华青科技生产的烘干设备是将被加热物料本身作为发热体，烘干作用可以瞬时深入到物料内部，使物料内外同时受热，不需要热传导的过程，所以温升极快，海马干烘干设备厂家直销，大大缩短了加热时间，所需时间一般为常规方法的1/4左右。

鱿鱼丝干燥杀菌设备特点：

- 1、干燥时间短、产品的香味浓厚、均匀、色泽亮丽。
- 2、选择性加热。利用这一特点可以做到迅速、均匀加热和均匀干燥。
- 3、干燥脱水的水气方向由内到外，具有膨化作用，对后续的粉碎大有帮助。
- 4、绿色环保设备，节能高效。直接对物料进行作用，没有经过其他中间转换环节因而没有额外的热能损失，所以热效率极高，生产环境也明显改善，与远红外加热相比可节电30%。
- 5、便于控制，工艺先进。与常规方法比较设备即开即用；没有热惯性，操作灵活方便；功率可调，传输速度可调。在加热干燥、杀菌中，无废水、无废气等产生，是一种安全无害的高新技术。提高产品质量，带来经济效益。并且设备的工作环境温度低，噪音小，极大地改善了劳动条件，又节省占地面积
- 6、低温杀菌保持营养成分和传统风味。通过待殊热和非热效应杀菌，与常规热力杀菌比较，能在比较低的温度和较短的时间获得所需的消毒和杀菌效果。实践表明，一般杀菌温度在75~80 就能达到效果。

鱿鱼丝干燥杀菌设备具备自动控温系统，控制微波功率系统，海马干烘干设备制造，自动纠偏系统，自动报警系统，变频调速系统，监视系统，物料控制系统，该机流水线作业，操作简单，产量高，大功率的鱿鱼丝烘干机。

华青科技高温鱿鱼烘干机组

华青科技设计并生产的鱿鱼烘干机属于高温热泵烘干机，通过压缩空气进行升温（烘干房内可调温度为：8 -75 ，可调湿度：5%-95%），完全不用烧煤、不用烧柴、不要烧炭、不用锅炉、不用蒸汽，只需要少量的电能来驱动压缩机就可以获得所需要的高温热量，高温鱿鱼烘干机组安全卫生、环保、无污染、无废气排放，运行电费超低，全自动运行工作时无需人员值守，是一种节能环保的烘干解决方案。

华青科技高温鱿鱼烘干机组的节能原理细节：高温鱿鱼烘干机组在工作时，与普通的空调以及热泵机组一样，在蒸发器中吸收低温环境介质中的能量QA：它本身消耗一部分能量，即压缩机耗电QB:通过工质循环系统在冷凝器中时行放热QC， $QC=QA+QB$ ，因此高温鱿鱼烘干机组的效率为 $(QB+QC) / QB$ ，而其他加热设备的加热效率都小于1，因此高温鱿鱼烘干机组加热效率远大于其他加热设备的效率，可以看出，采用高温鱿鱼烘干机组作为烘干装置可以节省能源，同时还降低CO2等污染物的排放量，实现节能减排的效果。热泵烘干机使用冷凝除湿+余热回收技术，使水份尽快抽走，不要停留在物体表面，大程度保持物料的颜色和品相。同时通过余热回收技术的使用，使湿热汽体中的热量能够被重新利用，不会造成除湿时热损。

华青科技高温鱿鱼烘干机组的使用经验：

鱿鱼的烘干不适宜高温，以45-50摄氏度为宜。烘干时间为9-10小时，烘干至湿度为40%左右为合适。

海马干烘干设备厂商-华青热能-烟台海马干烘干设备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）为客户提供“烘干机,烘房设计,烤房设计”等业务，公司拥有“华青,华青科技”等品牌。专注于节能设备等行业，在广东 东莞 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：王经理。