

空气能低温海参烘干设备

产品名称	空气能低温海参烘干设备
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	53000.00/台
规格参数	赛百诺:1 SBN-HGJ06:1 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

淡干海参的烘干工艺：如果是普通的盐干海参，烘干温度设置可以略高一些，如果是高品质的淡干或者纯淡干海参，尽量用烘干机的冷风干燥模式，10~30 就可以了，冷风干燥的海参，色泽黑亮，香味保存好，有海参特殊的香味。赛百诺海参低温控温除湿机温度高低可调，分别有热风干燥、冷风干燥和自然干燥等模式。赛百诺海参冷风干燥除湿机的控制器是用智能触摸控制屏，设定好干燥参数后，可以一键烘干除湿，智能控温控湿，无需要专人值守,选择海参双高效低温控温除湿机的时候，首先要根据自己的产量选择功率大小合适的设备，避免出现小马拉大车或者产能过剩造成浪费的现象出现，其次要选择有经验，有实力的设备厂家，设计的烘干房结构才能合理，干燥过程中出现问题也有办法解决，产品质量、售后服务有保障。海参烘干设备古老海参的干燥方式是自然风干和晾晒，但是这两种方式干燥时间长且受环境和天气影响，后来发展到烧柴和烧煤，现在主要的烘干方式是电加热干燥和热泵低温冷风干燥等。不管是哪一种海参的干燥方式都是以脱水为目的，关键在于哪一种干燥方式可以大限度地保存海参的营养成分及品相更好。随着科技不断进步和发展，热泵烘干技术应用范围也越来越广泛，例如海产品烘干行业上，越来越多用户使用上了空气能热泵烘干机,自然晒干海参的制作工艺复杂，麻烦，费人工，时间周期还长。为了减去这些成本随着工业的发展我们采用新的空气能双高效低温控温除湿烘干机，将处理好的海参放入烘干房调制时间温度，无需人员看管烘完即停，便捷实用。空气能低温海参烘干设备一般干海参的加工步骤可以分为：剪口去肠——清洗——蒸煮——烘干。

(1) 剪口去肠：海参用清水清洗一下，从其腹部用剪子剪开两三厘米的口，将内脏及肠子取出，不去掉肠子，整个海参都会化掉。

(2) 清洗：海参较难清洗干净，所以取出内脏后，将海参反复清洗干净，一般清洗5次至干净止。

(3) 蒸煮：水烧开到八九十度左右时，将清洗好的海参放入锅里蒸煮，用工具来回搅拌，防止水温不均，这时可见到海参迅速缩小，海参刺明显突出。约半小时后，捞出海参，视情况拌入粗盐。

(4) 烘干：将煮好的海参摆放在物料盘上，用物料车架推入海参烘干房内，启动赛百诺海参冷风干燥除湿机，通过智能控制系统设置烘干温度、湿度和时间参数，开始干燥。

如果是普通的盐干海参，烘干温度设置可以略高一些，如果是高品质的淡干或者纯淡干海参，温度设定在10~30 就可以了，冷风干燥的海参，色泽黑亮，香味保存好，有海参特殊的香味。海参烘干设备空气能低温海参烘干设备海参简介：海参的含水量非常高，一般在90%以上，而干燥后的海参的含水量一般为3%，所以30多斤湿的海参才可以得到1斤干的成品海参。这就导致了海参的价格尤为昂贵。一些商家为了提高海参的烘干后的产量，采用在加糖或者加盐浸泡烘干工艺，产量可以翻倍，但是烘干后的质量营养就大大降低。赛百诺海参双高效低温控温除湿机主机外壳是采用镀锌板加烤漆工艺，结实耐用，美观大方，设备整体占地面积小，节约产地资源,赛百诺海参冷风干燥除湿机比普通除湿机除湿效果更强，专利型除湿技术，提升了海参的脱水效率，缩短了海参的干燥时间。