

双高效低温海参烘干机

产品名称	双高效低温海参烘干机
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

海参优缺点小秘密：一般来说，加盐烘干的海参，其营养成分不足10%，而产量却会翻倍，即便价格降低一点，卖家也可以获得较高的利润。加糖烘干的海参通体乌黑且参形很漂亮，口感带甜味。优点在于漂亮，但缺点更明显，糖干海参相对比较潮湿，不能长期存放，同时涨发率和口感不如淡干海参，并且加入了糖之后，不利于糖尿病患者食用。赛百诺海参双高效低温控温除湿机安装便捷，总体分为板房安装，主机安装，轴流风机安装，电源线安装，排水管道安装几个步骤，抽湿风机由主机集成，所以只要推入接线即可，安装比较便捷。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。海参烘干机海参烘干有传统的加工方法，在我国已有上千年历史。传统的加工工艺原料去内脏洗净-煮参-盐渍-烘参-拌灰-晒干（再次烘干）-干参；这种加工海参主要用于盐干海参的加工。优点是工序简单，加工成本低，保质期长，存储和运输比较方便。缺点是不太科技。海参只要经过98度以上高温10分钟，海参活性物质就会被损坏掉，经过反复高温和浸泡后，海参中重要的海参多糖绝大部分就流失掉了，滋补效果差很多。另外烘制出来的干海参需要长时间泡发程序复杂麻烦。海参品种还分：淡干海参，盐干海参，糖干海参，即食干海参，掺杂海参，各种品种分别用不同严格的控制温度湿度和时间段，烘干经验无疑是制造海参干品质的保证，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。海参烘干机 双高效低温海参烘干机 如今，在国内外市场上，海参产品仍以干参为主，全球范围90%的海参被加工成各种干制品。海参干制方法主要为冷冻干燥和晾晒两种。冻干海参虽然质量比较好，但是由于其昂贵的价格，在一段时间内仍不能为大多数消费者接受；常用的“高温挂盐”传统海参干制加工工艺复杂而精髓，时间较长，卫生条件不易控制，含盐量过高，严重影响了干制海参产品的质量。由于海产品很多都是带有盐分进行干燥的，普通的干燥除湿机的铜管是采用黄铜或紫铜，其他防腐性能较差，使用一段时间后，容易产生一层盐晶污垢影响机器的除湿性能，甚至会造成铜管穿漏，而赛百诺双高效低温控温除湿机采用的是抗腐蚀性能较强的镍铜，且喷涂了防腐层，机器性能更稳定，使用寿命更长，压缩机是整个海参双高效低温控温除湿机的核心部件，因此我司采用的是美国谷轮压缩机，性能稳定，有安全保护，可持续作业，工作效率高。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。赛百诺双高效低温控温除湿机模拟冬天干燥气候，对海参、花胶等贵重海产品低温烘干，烘干后产品不变色、很好保留营养成分、卖相口感俱佳，赛百诺海参双高效低温控温除湿机为机械自动化，操作简单方便，容易上手，适应现代化生产加工需求。双高效低温海参烘干机海参总体的烘干工艺路线，前期用低温，每天或每12小时加2度左右，后到7成干度的时候（用手捏可感到参体开始变硬），就可以直接到50摄氏度。要注意的是：前期定型阶段，温度一定不能太高。当待烘的海参摆盘推入赛百诺海参烘干房时，平铺一层就好，不要重叠摆放。海参架子车每一层的高度以10公分左右为好，一共放12-14层即可。海参的货值较高，烘制过程中要及时观察烘干房排水情况。干海参的水分含量控制在10-12%以下。与其他烘干方式相比，利用热泵进行烘干海产品具有热效率高、节能、烘干温度较低、脱水效率高、卫生安全等特点，尤其适合于营养丰富、热敏性产品的烘干。实践证明，用热泵烘干海参产品，不仅可节能近50%，而且可大幅度提高其品质及附加值，使其达到美国、日本的同类产品质量标准；用热泵烘干加工干贝柱和鲜蚝干等，取得了海珍类加工方法的突破，产值可翻番，海参的营养价值极高，但是烘干是极为重要的。传统的晾晒工艺，晒出来能有较好的营养，但是色泽和品质上都会有一定的偏差，重要的是要依靠天气，如果遇到天气不好的情况就烘干效率就会大打折扣。所以，海参冷风干燥除湿机在海参的烘干加工中有着重要的作用。海参烘干机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。海参双高效低温控温除湿机的换热蒸发器是采用多层的亲水铝箔片，换热面积大，效率高，赛百诺海参冷风干燥除湿机通过反复烘干实践和数据测试，积累了丰富的烘干项目经验，依据完整的理论计算和实际相结合，确保不同海产品在烘干过程中的色泽、外观的精确定型，而且海产品的营养在烘干中得到保存，确保营养更好。海参烘干机