

# 小型低温海参烘干箱

产品名称	小型低温海参烘干箱
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

海参冷风干燥除湿机的烘干步骤：将待烘干海参均匀摆放到物料车内，推入烘干房，摆放整齐后，关闭房门，打开主机电源，点击控制面板，设定烘干海参的时间、温度、烘干模式等参数，后点击启动按键，海参冷风干燥除湿机开始运行。在整个运行过程中，无需人力值守，由于海参冷风干燥除湿机是可以进行恒温控制的，所以在烘干温度上应尽量模拟在太阳下晾晒的温度35-45度比较适宜，温度再低，烘干时间会更长，影响效率，温度过高，会导致海参异味。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，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。海参烘干箱海参烘干机，是一种空气能热泵烘干设备，利用低温冷媒吸收空气当中热量进行形态变化，从而完成对热量的搬运，将主机外的空气热量搬运至密闭烘干房内，使放置烘干物料的烘干房内空气温度不断提升，再配合内部轴流风机的不断转动，烘干房内部会形成一个稳定的风路循环，呈左右环形或上下绕行的方式对物料进行不间断吹拂，带出物料中的水分，会通过冷凝的方式排除烘干房外。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。小型低温海参烘干箱

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。海参烘干箱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。干海参是海参经过加工后的制成品，尽管营养价值不及鲜海参，但是其营养成分比鲜海参更容易被人体吸收，而且容易存放运输。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。海参烘干箱海参优缺点小秘密：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。赛百诺双高效低温控温除湿机广泛适用于海参、花胶、鱿鱼、墨鱼、海鱼等海产品烘干。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。海参烘干箱