

空气能低温海参电烘箱

产品名称	空气能低温海参电烘箱
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

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。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。

空气能低温海参电烘箱 空气能低温海参电烘箱海参简介：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。

海参冷风干燥除湿机是依据热泵的逆卡诺工作原理研发设计，仅需消耗少部分电能，就可以在环境空气中吸收或释放热量，再经过压缩机做功，提升或降低海参烘干房内的温度，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。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。

空气能低温海参电烘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。赛百诺海参冷风干燥除湿机采用闭式除湿系统，不用向外界环境空气中排放湿气，海参在干燥过程中，不易受外界空气中的灰尘、细菌等污染，烘干环境环保干净卫生。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。海参电烘箱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。海参冷风干燥除湿机是依据热泵的逆卡诺工作原理研发设计，仅需消耗少部分电能，就可以在环境空气中吸收或释放热量，再经过压缩机做功，提升或降低海参烘干房内的温度。海参电烘箱