

新一代双高效海参烘干设备

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 新一代双高效海参烘干设备 |
| 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

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。新一代双高效海参烘干设备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。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。海参烘干设备海参烘干设备：要加工优质海参必须先从选海参、处理清洗及蒸煮开始，原料处理：将新鲜海参放在海水或稀薄的淡盐水中，洗净表面附着的粘液，然后用金属脱肠器（是一种中空的细管）由肛门伸入，贯穿头部后拉出内脏。再用毛刷通入腹腔，洗去残留内脏和泥沙，或用长形小刀在背面尾部切开3厘米，挖去内脏，用稀盐水洗净。赛百诺海参冷风干燥除湿机可根据不同的环境温度运行不同的工作状态，夏天环境温度较高时，可运行冷干模式，冬天环境温度较低时，可运行烘干模式，冷热自由切换，满足海参、花胶等海产品的干燥温度要求，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。海参烘干设备 新一代双高效海参烘干设备 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糙，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。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，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。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，赛百诺海参冷风干燥除湿机可根据不同的环境温度运行不同的工作状态，夏天环境温度较高时，可运行冷干模式，冬天环境温度较低时，可运行烘干模式，冷热自由切换，满足海参、花胶等海产品的干燥温度要求。海参烘干设备