

空气能的海参烘干设备

产品名称	空气能的海参烘干设备
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

空气能的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。海参双高效低温控温除湿机的烘干房是采用10公分厚的聚氨酯冷库板，密闭保温性能好，使得整体节能效果更凸出,除了传统的晾晒外，也有客户是用制冷空调加普通除湿机，用电风扇直吹的方式对于海参进行低温干燥的，虽然也能够达到一定的干燥效果，但是效率慢，产量少，干燥成本不低，因而，更多的用户会选择专业的海参烘干机，来提升生产效率、提高产量，还能保证干燥的品质,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。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。赛百诺海参冷风干燥除湿机工作的时候，利用少部分电能，就可以从环境空气中吸收到热能，通过主机的工作压缩机、蒸发换热装置，将热能转换给烘干房内的空气，达到干燥所需的温度，再利用循环风机将水分带走，后通过主机的冷凝除湿装置将水分去除,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。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,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。海参烘干设备海参烘干机，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。空气能的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，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。海参烘干设备