

便宜的海参烘干设备

产品名称	便宜的海参烘干设备
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

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。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。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。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，海参烘干注意温度设置不能过高前期需要干冷除湿烘，湿度控制好除湿若过高将会影响品质，而双高效低温控温除湿机既可以控制低温干燥，又有很高的除湿效率。海参烘干设备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。海参烘干设备
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真这么好用？拿广西北海某客户来说，原先海参的干燥，天气好的时候晾晒，天气不好的时候用电烤箱烘干，干海参的产量及品质一直很不稳定，无论是卖相、口感、营养成分都大大打折，客户也是相当烦恼，直到在网上找到我司的产品后，经过多次了解和考察，选用了一台我司的双高效低温控温除湿机后，解决了之前的烦恼，干燥出来的海参品质上佳，其营养成分得到很好的保留，产量也稳定了，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。。海参烘干设备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。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，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。海参烘干设备