

提高效率的海参烘干箱

产品名称	提高效率的海参烘干箱
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

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。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、税水效率高、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，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。海参烘干箱

海参烘干箱：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。海参烘干箱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。海参品种还分：淡干海参，盐干海参，糖干海参，即食干海参，掺杂海参，各种品种分别用不同严格的控制温度湿度和时间段，烘干经验无疑是制造海参干品质的保证，随着科技不断进步和发展，热泵烘干技术应用范围也越来越广泛，例如海产品烘干行业上，越来越多用户使用上了空气能热泵烘干机。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。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、税水效率高、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。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。

提高效率的海参烘干箱

提高效率的海参烘干箱

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。海参品种还分：淡干海参，盐干海参，糖干海参，即食干海参，掺杂海参，各种品种分别用不同严格的控制温度湿度和时间段，烘干经验无疑是制造海参干品质的保证。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。