

食品烘干机厂家 瑞克尔 食品烘干机

产品名称	食品烘干机厂家 瑞克尔 食品烘干机
公司名称	东莞市瑞克尔环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市万江区流涌尾工业区
联系电话	18681117789

产品详情

开始人工剥离扇贝裙边及黑色内脏部分，只取精华部分，即白白的扇贝柱，待干燥后即成为元贝、干贝。将扇贝柱整齐均匀的摆放在物料车架的托盘内，推车入扇贝烘干房，空气能热泵技术的烘房内在完善的制热系统、智能温控系统、风机系统、排水系统、一切就绪后，启动主机侧旁的智能PLC触屏按钮，选定烘干模式和参数，注意扇贝的温度宜以低温40-45℃慢烘，扇贝品相决定其市场价值，慢工出细活，保持低温35-40H完成一个批次，与太阳晒干品相无异。切忌急烘高温烘，一旦调高温度，花胶食品烘干机，烘干时间虽加快，但会以牺牲品相色泽为代价。

花胶即鱼肚，是各类鱼鳔的干制品，以富有胶质而著名，其别名为花胶。胶又名鱼肚，是从鱼腹中取出鱼鳔，食品烘干机，切开晒干后而成含有丰富的蛋白质、胶质等、固肾培精，食品烘干机厂家，令人迅速消除疲劳及对外科手术病人伤口有帮助复完之效。

由于鱼胶中含有大量的胶原蛋白，且易于吸收和利用，因而备受人们的青睐

。现在市面上较多的鮰鱼胶和深海里的大鱼胶，俗称“莽撞胶”，都是含胶质极其丰富的鱼加工而成的。这些鱼胶含有极其丰富的蛋白质、维他命、矿物质等人体必需元素。使用瑞克尔节能烘干工艺，鱼胶干燥快速，无损耗，无异味，卖相好，有效保留营养成分。

全自动芋头烘干机烘干工艺，工艺流程原理图是采用全自动可编程控制器来调节烘干过程，全程自动化，智能化，人工化，温度湿度可调节，相对传统烘干工艺来说，可大大减少烘干物料所需时间，大型食品烘干机，提高生产效益。而烘干房设计独特，物料受热均匀，所有物料可同时得到干燥。而且全自动芋头烘干机烘干工艺，工艺流程原理图绿色环保，对环境不会造成污染。食品烘干机厂家-瑞克尔(在线咨询)-食品烘干机由东莞市瑞克尔环保科技有限公司提供。食品烘干机厂家-瑞克尔(在线咨询)-食品烘干机是东莞市瑞克尔环保科技有限公司（www.rexel0769.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：郭小姐。同时本公司（www.dg-rexel.com）还是从事纸制品烘干设备，纸管烘干设备，宝塔管烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。

