

智能化免人工鱼干烘干机

产品名称	智能化免人工鱼干烘干机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	56800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 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

智能化免人工鱼干烘干机使用赛百诺空气能鱼干烘干机，只需要将处理干净的海鱼或海产品摆放在特制的烘盘上，用推车推入鱼干烘干房内，开启主机的控制面板进行烘干。烘干时间结束后，主机会自动停止运行，非常的智能方便，这个时间就可以检验烘干后的产品质量，进行包装处理了。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。多年来，广州赛百诺烘干设备有限公司一直致力于海产品烘干设备、海鱼烘干机、鱼干冷风干燥机、空气能鱼干热泵烘干设备的研发生产及设计安装。鱼干烘干机具有能耗低，效率高，环保卫生，操作智能，干燥均匀等优势特点。同时，也累积了不少产品烘干经验，可以针对性提供烘干解决方案。就拿赛百诺海产品、鱼干烘干房的设计来说。根据多年烘干经验设计，烘干房内的放置海产品，鱼类的物料车层与层之产约有公分的空隙，这样的设计是为循环风均匀的通过，海产品一般要求足够的循环风量，风速也比较高，避免水汽停留在鱼体表面。循环风的设计，其一在于热回收，使用余热更容易回收。其二在于形成风的回路，风路没有头尾之份，度的平面循环风路，使系统内的温度阶梯差更少，温度更均匀，进而使不同位置的海鱼干状态大体相同。这就很好的保证了海产品、鱼类的干燥品质均一。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，用热泵烘干鱼干等产品，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。鱼的干燥控制在一定温度、湿度和风速下进行，以确保在烘干过程中，成分不变化、保持风味。

智能化免人工鱼干烘干机鱼干烘干对于温度控制要求比较严格，温度过高，其外形、颜色、营养成分容易被破坏，造成产品品质的下降，因此通常需要在30 以下的温度进行干燥。需要注意一点，鱼干在烘干过程中要保持一定的风量，避免水汽长时间停留在表面。鱼干烘干机是通过低温直接对新鲜的鱼进行烘干，此方法烘干的成品鱼不会熟化，可以很好地保持原有的风味，外形好；根据鱼的形状大小，种类不同，烘干的时间从三四个小时到二三十个小时不等。每批次烘干的量几百公斤到上吨不等，广州赛百诺烘干设备有限公司可根据客户的实际烘干量，及加工工艺量身定制设备。传统鱼干的晾晒受天气影响、场地限制，且需大量人工操作，非常不方便，而且这种方法也容易滋生细菌、非常不卫生，现在很多海边的用户通过使用鱼干热泵烘干机来改变这些问题。海产品、鱼类的干制是比较讲究，除了前期的处理外，烘干设备的选择，以及烘干工艺的掌握，

对于干制出来的产品的卖相，品质，味道等影响比较大。像市场上比较好用的海产品烘干机鱼干烘干机，空气能热泵烘干除湿机就属于其中一款。