

赛百诺鱼干烘干设备

产品名称	赛百诺鱼干烘干设备
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

赛百诺鱼干烘干设备赛百诺双高xiao低温控温除湿机模拟冬天干燥气候，对鱼干、海参、花胶等海产品低温烘干，烘干后产品不变色、很好保留营养成分、卖相口感俱佳。赛百诺烘干机采用304不锈钢机体，侧面输出热能物料，每层更加均匀烘干脱水；采用水温探头，不锈钢温度传感器，实时探测箱内湿度。速度要快，以利蒸发的水汽及时被带走；后期速度稍慢，这样品相色泽更佳。湿度及时被排走，对于控制鱼体的异味具有极重要的意义。某些海鱼如墨鱼、鱿鱼、鲳鱼等，如果湿度不及时排走，极易发生鱼体变质变味等问题。选择鱼干低温烘干机的时候，首先要根据自己的产量选择功率大小合适的设备，避免出现小马拉大车或者产能过剩造成浪费的现象出现，其次要选择有经验，有实力的设备厂家，设计的烘干房结构才能合理，干燥过程中出现问题也有办法解决，产品质量、售后服务有保障。赛百诺鱼干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，鱼干在干燥过程中，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。

赛百诺鱼干烘干设备伴随着空气能热泵干燥技术的日益成熟，赛百诺双高xiao低温控温除湿机率先进入到鱼干干燥行业，其高xiao节能、环保卫生，对于鱼干等需要低温除湿干燥的产品效果很好。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。新型的鱼干烘干机主要构造包含了空气能热泵烘干机主机、保温烘干房、烤房循环风机组、控制装置等。空气能热泵烘干机制造热量，烤房循环风机组驱动热风在烘干房内循环带走湿气，控制装置控制温度和湿度，实现控温，烘干房实现密闭保温的效果，节省电费成本的同时，干燥的产品不受外界蚊虫滋扰，卫生条件得到极大改善。新型鱼干烘干机烘出来的鱼干或虾干，颜色非常漂亮，品相好，卖佳也高。可以通过烘干时间来控制鱼干或虾干等物料的干度，保证品味和质量。我们整套设备只需要很小的安装场地，烘干房现场拼装，简单无需吊装，可以搬迁。赛百诺烘干机采用304不锈钢机体，侧面输出热能物料，每层更加均匀烘干脱水；采用水温探头，不锈钢温度传感器，实时探测箱内湿度。

赛百诺鱼干烘干设备赛百诺烘干机采用304不锈钢机体，侧面输出热能物料，每层更加均匀烘干脱水；采用水温探头，不锈钢温度传感器，实时探测箱内湿度。鱼干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

降低鱼干烘干房内的温度。根据我司的烘干经验，一般来说，如果你一次性想要烘干五百斤左右的海鱼或淡水鱼，可以选购一台3匹空气能热泵烘干除湿机，搭配15立方左右的烘干房，烘干房内配置6台250W的循环风机。一次性烘干一千斤左右的海鱼或淡水鱼，可以选购一台6匹空气能热泵烘干除湿机，搭配25立方左右的烘干房，烘干房内配置8台550W的循环风机。那么海鱼或淡水鱼处理在两千斤左右的客户，则需要选择12匹的空气能热泵烘干除湿机，搭配40立方左右烘干房，配置8台550W的循环风机。对于有特殊工艺要求，其他产量或想了解更多鱼干烘干设备详情的可以咨询我司的业务技术人员。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。空气能干燥方式自动化、智能化更强，更好地保障烘干出来的鱼干品质、效果、味道。