

豆腐干热泵烘干机-豆腐干的烘干工艺

产品名称	豆腐干热泵烘干机-豆腐干的烘干工艺
公司名称	广东欧亚制冷设备制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市萝岗区永和街田园路84号新庄工业园K座
联系电话	13798196842

产品详情

豆腐干的传统干制方式一般为晾晒。自然晾晒的豆腐干卫生条件差，由于一般处于低温状态，导致豆腐干外形收缩厉害，表面油份较少，色泽欠佳。采用热风烘干的豆腐干，在高温的干燥环境中具有膨化效果，豆腐干外形蓬松鼓胀，表面有较多油份，色泽好。不受天气的影响，可大批量出货，满足更大的市场需求，扩大生产，是工厂化生产必不可少的设备之一。

我公司根据各种豆腐干的特性研发的豆腐干烘干机烘箱可为豆腐干制提供便捷，稳定的使用效果，干燥参数易于控制且可调范围宽：干燥过程中内部循环热风的温度、湿度可得到精确、有效的控制，且温度调节范围为环境温度~85℃，湿度调节范围为10%~80%，适合于大多数产品的干燥。

烘干过程温度分布均匀，温度、湿度及时间可实现自动控制，分别可以调整为湿度控制或时间控制进行干燥。

广安豆腐干烘干机，遂宁豆腐干烘干机，顾县豆腐干烘干机，成都豆腐干烘干机

豆干是豆腐干的简称，是中国传统豆制品之一，是豆腐的再加工制品。咸香爽口，硬中带韧，久放不坏，是中国各大菜系中都有的一道美食，出产于中国华南，江南地区。

豆干营养丰富，含有大量蛋白质、脂肪、碳水化合物，还含有钙、磷、铁等多种人体所需的矿物质。豆腐干在制作过程中会添加食盐、茴香、花椒、大料、干姜等调料，即香又鲜，久吃不厌，被誉为“素火腿”。

一般它是要经过盐水制浆、膨胀、上板、压制、裁剪、烘干、包装等等工序，其中烘干来说也是非常重要的。

说到烘干，一般采用太阳晾晒、电加热、燃煤、燃油以及热泵等模式。太阳晾晒简单，但不能大批量生产；电加热费电，成本较高；燃煤和燃油容易造成环境污染；而热泵采用的是空气能方式，环保节能、高效于一身，自带控温、控湿技术，且是在完全关闭的空间内完成干燥进程，不会形成物料的二次污染。