

# 鱼干烘干机 淡水鱼低温烘干设备

产品名称	鱼干烘干机 淡水鱼低温烘干设备
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/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

鱼，有海鱼和淡水鱼之分。渔汛期鱼获量大，其中有大批量鱼被加工成鱼干。然而鱼干传统的晒干或柴火烘干方法常常受到天气和晒场的阻碍。传统干燥加工卫生难以过关。随着时代的进步，科技的进步，采用新型空气能烘干机干燥加工鱼干，不仅可大批量将水产品干燥成干货，高效环保，品质更有保障，保质期更长久。

赛百诺空气能烘干机特点：

- 1.控制系统微电脑PLC全自动控制，温度可控，24小时全自动运行，对温度和湿度精确控制，操作界面简单。
- 2.加热系统设备换热器系统采用内螺纹钢管换热系统，增大了换热面积，从而快速提升烘干房温度，节能、高效、安全。
- 3.压缩系统采用国际知名品牌高效特点涡旋式压缩机，具有高效能、低噪音、性能稳定且性能强劲的特点。
- 4.循环系统采用耐高温高湿的轴流风机及循环风机，风量循环均匀，在高温高湿下运行稳定，安全可靠。

鱼干的烘干有时候是非常头疼的事。例如公干鱼(鳀鱼)、丁香鱼、小黄花鱼、鲫鱼、红娘鱼、马鲛鱼、调味鱼(麻辣小鱼干及各类鱼干小零食)、鲳鱼、玉筋鱼、毛毛鱼、凤尾鱼、小银鱼、小白条等小鱼，捞上来是湿淋淋的，就算加了盐做了腌制处理，有时间不便会粘成一小团，烘制成鱼干时非常不方便，粘成团的鱼体，热风很难进去，导致鱼干迟迟没有干燥彻底，而其它没有粘的小鱼干，已经干了，这个问题会造成许多困扰，我们通过对客户的情况进行分析研究，在摸索中生产出一款专业鱼干烘干设备，目前已投入市场使用5、6年，不断的升级换代，以求让客户用到更好的产品。

## 淡水鱼烘干：

淡水鱼烘干，由于鱼的含水量和含油量都比较大，烘干采用低温烘干，温度设计在30℃左右，烘烤20小时，湿度控制在40%。

第二阶段烘烤温度在35℃~40℃，继续烘烤8~10小时，湿度控制在15%。烘烤约30小时后，鱼干就可以出烘房，检验品质然后包装。