

# 全能型热泵鱼干烘干机开闭环结合海鱼干燥设备无污染

产品名称	全能型热泵鱼干烘干机开闭环结合海鱼干燥设备 无污染
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.YG-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

### 鱼干烘干机系统组成

- 1、主机（加热系统）：利用输入很少的电能耗吸收空气中的免费热量，用来烘干物料。
- 2、烘干房：用来摆放物料，以及保温以免热量散失。
- 3、循环风系统：将热量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走。
- 4、排水系统：冷凝水排放到室外，以免增加室内空气的湿度。
- 5、控制系统：按照合适的烘干工艺曲线，自动调节温度和湿度、烘干时间。
- 6、排湿系统（干燥系统）：将烘干房内高湿度的水分排出达到干燥的目的。
- 7、预警系统：按照用户的要求，根据时间温度、湿度等参数设置预警，方便提醒用户。

鱼干烘干机——专业先进高科技烘干设备

鱼，一直是人们热衷喜爱的食物，无论是新鲜的还是经过干制后的，其带给人们的美味是不言而喻的，比如鱼干、咸鱼干等。那么，这些鱼干到底是怎样进行干燥呢？其实有一款烘干设备，非常适合鱼干干燥的专业先进高科技设备，那就是空气能热泵鱼干烘干机。这是一款集热量双效回收和双效加热、高温烘干与除湿于一体的自动化烘干设备。凯志热泵鱼干烘干机，拥有3次废热回收功能，3个除湿系统、一个温湿度感温器、智能化控制编程系统。在节能方面显著，大大提升了运行成本，是鱼干行业大受追捧的一种烘干设备。

## 鱼干烘干机——5点烘干注意事项

- 1、海鱼、淡水鱼等海产品，一般含水量都比较大，采用鱼干烘干机进行烘干的适合要控制好脱水速度。
- 2、鱼类的烘干时间根据鱼的大小、厚薄而定，所以一般用鱼干烘干机烘干，时间可控制在12-22个小时不等。
- 3、采用热泵鱼干烘干机进行烘干，前期温度不能太高，一般控制在45-55℃，因为温度过高，会影响鱼干烘干后的质量。
- 4、烘干过程中要保持一定的风量，避免水汽停留在物料表面。
- 5、采用空气能热泵鱼干烘干机进行烘干，要保证除湿量与温度的相互配合，湿度不及时排走会影响鱼的烘干品质。

## 鱼干烘干机

鱼干种类很多，有海鱼也有淡水鱼的。鱼干一般含水量、含脂肪和油脂等较高，不利于储存，为了延长鱼干的保鲜期，一般都会对其进行干燥处理，这就需要用到专业先进的烘干设备。凯志空气能热泵鱼干烘干机，满足市场及客户的不同烘干需求，可为客户量身定制，为客户专业指导，包括场地的选择、机型的配置、烘房的设计、方案的解决等等，专业的设备，精湛的技术、系统的方案，是鱼干烘干工程解决厂家。凯志鱼干烘干机，适应当下规模化、现代化、机械化的生产需要，具备高效节能、环保卫生等特点。性能稳定，操作方便，可实现多种功能，满足不同种类物料干燥方式，此款高温热泵烘干机，可用于鱼干烘干、虾米烘干、咸鱼烘干、海鱼烘干等海产品烘干。