

淡水虾烘干机 虾干烘干机 对虾海虾烘干设备代替传统式干燥

产品名称	淡水虾烘干机 虾干烘干机 对虾海虾烘干设备代替传统式干燥
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

虾仁烘干机作为一种高效节能产品，与传统烘干方式相比，节能效果显著，烘干物料的品质保持得更好，机组采用热回收技术，综合能效高。尤其适用于烘干敏感性及挥发性产品，提高虾仁的品质。同时整个热泵烘干过程采用智能控制技术，内置多种烘干工艺曲线，大量节省了人力成本，省时，省工。

赛百诺空气能烘干机特点：

- 1.可设定适宜的操作条件，根据通风方式相应的干燥状态，可任意调节温度、湿度等操作条件。
- 2.自由调节加工后水份，由于可以自由调节干燥装置内的材料停流量，停留时间。因此可任意设定加工后产品的含水量。
- 3.很少破坏形状，物料在干燥装置内，是静止状态移动的，可几乎不破坏产品的形状，即使有少量粉尘飞物，可通过在管道上设置弱风或布袋除尘器进行收集。可使用各种传送带，根据干燥物料的不同，传送带除各种金属丝网之外，也可用震动板。
- 4.物料车可清洗，
- 5.根据产量物料水分不同，可选择多台设备串联使用，以提高产量。

热泵烘干机的兴起：

高温热泵烘干技术早发源于美日法德等发达国家，本公司引进了该项技术，应用于木材烘干，由于热泵烘干温度低接近自然烘干，近几年逐渐将其应用到食品及农副产品的烘干作业之中，取得了较好的经济效益，产品的附加值大大提高。现在，高温热泵烘干设备应运而生，特别是我国政府的节约能源和环境

保护政策的实施，极大的促进了热泵干燥技术的发展。

虾干烘干工艺：

步：大虾的选取

制作干虾仁并不复杂，但要制作上乘品质的干虾仁，首要的就是要选用新鲜生猛的大虾，这样才能保证烘干后的虾仁色泽呈自然淡色富有光泽，肉质鲜美，气味鲜香。

第二步：水煮

去掉泥沙杂质后，把准备好的大虾及时进行水煮或蒸制，撒入占大虾重量6~8%的食盐，蒸制时间为10分钟左右，以虾颜色由青白转红即可，这时的大虾也比较容易脱壳。

第三步：虾仁烘干

1、蒸煮后的大虾可以带壳烘干，也可以剥壳对虾仁进行烘干。将煮好的大虾沥干水分后，均匀地摊在烘盘上，装进小推车，然后送入虾仁烘干机。

2、根据不同的虾品种，将烘干机的智能控制系统的温度设置在50 ~ 70 的中高温为宜，时间约4小时左右，以水份为18%即可。烘干过程中一般要求稍大的循环风量，风速也比较高，避免水汽停留在虾干表面，控制要点为抑制细菌生长、要保持虾仁烘干后的色泽。

3、按以上的烘干步骤，用烘干机烘出的虾仁体形完整、外观整洁，色泽自然，呈淡黄淡红而有光泽，肉质丰满，虾身弯曲，带独特的自然鲜香。