

# 鱿鱼烘干机墨鱼干烘干机 低温海产品干燥设备

产品名称	鱿鱼烘干机墨鱼干烘干机 低温海产品干燥设备
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

传统的干燥方法是选择晴朗的天气利用太阳晒干，采用吊晒方法时，将鱿鱼用竹签撑开，用小铁钩住鱿鱼尾部挂在固定的支架上，鱼头朝下，以便体内水分渗出，鱿鱼半干时，要进行检查，看到没固定好的，用竹签重新穿刺撑开定型后再晒。采用网晒方法时，将鱿鱼平铺摆放在网片上，先晒鱼背，后晒鱼腹，鱿鱼半干时整形，拉伸肉面及肉腕，使之平展对称。1天要翻动5次。吊晒或网晒方法，要晒制6-10天，时间很长、受蝇虫污染比较严重。

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留时间，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祛德等发达国家，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 and 环境保护政策的实施，极大的促进了热泵干燥技术的发展。

鱿鱼烘干工艺：

- 1.烘干一般要求在比较低的温度下进行，温度设置约35-45 左右。以避免干燥温度过高，其蛋白质变性，细菌滋生快，破坏烘干的质量。同时避免快速烘干，致使鱿鱼表面结皮，反而不利于里面水分往表面迁移，形成假性烘干。所以鱿鱼烘干机墨鱼烘干机的干燥速度切忌过快，将温度设定在40 左右的低温节点上，在密闭保温房内利用负压风机提高房体内部循环风量和风速，均匀缓速烘干。
- 2.在保持较大的循环风量和较高的风速下，鱿鱼与空气能充分接触，把鱿鱼蒸发出来的水蒸汽在循环风的作用下带离，再通过机组把水汽冷凝过滤掉排出到房体外。
- 3.由于鱿鱼墨鱼不仅水分大，而且水分存在于脂肪和油脂中，脱水就比其他类别的物料要更困难，而控制其脱水速度和排湿量是决定鱿鱼烘干质量的重要因素之一，脱水速度和排湿量的掌握对保持海产品烘干后的色泽尤为重要。鱿鱼墨鱼烘干要避免水汽在鱿鱼体表停留，排湿不畅，而导致细菌滋生。
- 4.以10P的鱿鱼烘干机为例，约10KW的额定功率，机器输出的热量可以高达35KW，其能效为 $35/10=3.5$ ，温度调节主要由内、外冷凝器控制，风速调节通过变频器控制，相对湿度利用通过蒸发器的空气流量比例获得。遵循以上烘干工艺原则，这样能达到鱿鱼仿自然晒干的效果，通常4-5斤湿鱿鱼得1斤干鱿鱼，烘出的鱿鱼干品相洁净、色泽微红、肉质白嫩细腻。