

巩义市老城振华机械厂 水果烘干房定做 兰州水果烘干房

产品名称	巩义市老城振华机械厂 水果烘干房定做 兰州水果烘干房
公司名称	巩义市老城振华机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省巩义市河洛路东段
联系电话	13938293113

产品详情

高温热泵烘干一般在烘房内进行

使用果蔬烘干机的时候，可以到达干燥要求的任何含水率，不用受自然条件的限制，拥有成熟的干燥理论和工艺技术，可以保证干燥致力，与气体相比，干燥时间段，生产，水果烘干房定做，干净卫生，占地面积小，使用寿命长，可靠，省人工。

根据不同品种确定不同的温度、时间、色泽及烘干时的含水率。高温热泵烘干一般在烘房内进行。高温热泵烘房大致有三种：种简易烘房，采用逆流鼓风干燥；第二种是用二层双隧道、顺逆流相结合的烘房；第三种是厢式不锈钢热风烘干机，烘干温度范围为65 —85，分不同温度干燥，逐步降温。

果蔬干的出现，不仅丰富了消费者的味蕾享受，更为我国的水果加工行业提供了一个新的商机。果蔬干市场的不断成熟，不仅给果蔬产业的发展注入了活力，同时它也为果蔬设备行业带去了福音。不同于新鲜水果直接摘下就可销售，果蔬干食物制作工艺相对较为复杂。

鲜鱼热泵烘干房可用于淡水鱼、海鱼、小鱼仔、鱼块、咸鱼、腊鱼等鱼类产品的烘干。采用低温烘干，烘干温度10-75 可调。鲜鱼烘干可将烘干温度控制在45-50 即可，如烘

干温度过高，则鱼会被熟化。我公司生产的鲜鱼烘干房采用的是节约能源的热泵烘干技术，通过一系列的热能转换，将空气中的热量转移至烘干房内。

鱼干热泵烘干房的原理:通过压缩机做功，兰州水果烘干房，驱动管路中的传热工质吸收外界环境中的热量(空气中的热量)在进行压缩做工使其变成高温高压气体，再通过换热装置将热量释放到烘干房内，通过热风循环系统进行不断烘干的过程。

鲜鱼块烘干房还可以烘制虾干、蛤蜊干、沙虫干、章鱼干、公干鱼、沙丁鱼、带鱼、凤尾鱼、鳗鱼、大小黄鱼、醉鱼干、草鱼、虾皮、虾仁、虾米、对虾、海参、、鲍鱼、河豚、罗非鱼干、竹荚鱼、秋刀鱼、鲑鱼、白浪鱼、鳊鱼干、银鱼、花胶、生蚝、蛭子、扇贝、各类干贝、明太鱼、红鱼干、鱿鱼干、黄鱼鲞、风干鲛鱼、鲭鱼、鳊鱼、鲳鱼、柴鱼、墨鱼干、海燕鱼等各类水产品。

烘干房要选择地势稍高、干燥、雨后不积水、交通方便，可以选择靠近空房，便于筛花、出花和存放干花时不被日晒雨淋。如果是大规模种植户更适合就地建房。一般用砖或土培做墙壁，新型水果烘干房，水泥盖板或彩钢瓦夹泡沫封顶.....砖墙导热系数较大，保温性能差，砌成空心墙比较合适，以提高保温性能。无论是砖墙还是土墙，墙壁内外一律用灰浆填满缝隙，确保整个房子不漏气，减少热量的散失，节省燃料。整个供热系统包括炉堂(炉条、灰坑和灶口)、火管和烟筒组成。当火堂内火力旺盛燃烧时，水果烘干房哪家好，产生高热气流通向火管，火管迅速把热气散发到烤房四周，然后通过烟筒排出。火堂、火管、烟筒这三个部分要结构合理，确保燃料燃烧良好火势猛烈、导热散热良好，升温灵敏，节省燃料。常用的火管有铁管、耐火管、土培和砖瓦等等。

巩义市老城振华机械厂(图)-水果烘干房定做-兰州水果烘干房由巩义市老城振华机械厂提供。巩义市老城振华机械厂(图)-水果烘干房定做-兰州水果烘干房是巩义市老城振华机械厂(www.lczhjx.com)升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：刘经理。