

牛肉干烘干设备图片 浩鼎机械生产厂家 衢州牛肉干烘干设备

产品名称	牛肉干烘干设备图片 浩鼎机械生产厂家 衢州牛肉干烘干设备
公司名称	诸城市浩鼎机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市西土墙工业园区
联系电话	13792626566

产品详情

肉脯烘干：烘烤的目的主要是促进发色和脱水熟化。将铺平在筛子上的已连成一大张的肉片放入干燥箱中，干燥的温度在55~60℃，前期烘烤温度可稍高。肉片厚度在0.2~0.3厘米时，烘干至含水量至25%为佳。2.焙烤：焙烤是将半成品在高温下进一步熟化并使质地柔软，产生良好的烧烤味和油润的外观。焙烤时可把半成品放在烘炉的转动铁网上，烤炉的温度为200℃左右，时间8~10分钟，以烤熟为准，不得烤焦。成品的水分含量应小于20%，一般以13~16%为宜。微波烘干设备的工作特点：牛肉干在微波的作用下，其内部的极性分子迅速吸收微波升温，不需要热传导过程，热；微波的选择性加热使牛肉干加热均匀。极大程度的保持了牛肉原有的色、香、味，又不破坏其营养成分。展开剩余51%

1.蒸煮：须配有蒸汽发生器或工业锅炉，30-100型号的烟熏炉蒸汽发生器能带起来，100以上的想要实现蒸煮必须配有锅炉，蒸汽发生器可选用电加热、加热、煤气加热（蒸汽发生器电加热的功率是18KW，牛肉干烘干设备厂家，建议选择其他两种加热方式），蒸煮是把蒸汽直接通入烟熏炉内实现蒸煮功能。

2.烘干：利用电加热管散热（蒸汽加热烘干：蒸汽给铜盘管加热铜盘管散热），通过风道排出，电机带动着轴流风机（正转倒吸）把热量吸出，衢州牛肉干烘干设备，再甩出，在整个炉内循环，从而实现烘干。

3.烟熏上色：外置有独立的发烟室，把木屑倒入料斗，电机带动搅拌齿转动，木屑降落到电加热管上加热，（内置的把木料直接倒在加热管上）利用不完全燃烧时产生的挥发性物质进行熏制

随着热泵烘干机的发展，市场需求越来越多，很多客户会问：我该做多大的热泵烘干房才能够用？在这里和大家分享下，希望能对大家有所帮助。

我们知道，热泵烘干机按照烘干房的建设形式分为两种，一种是一体式烘干机，牛肉干烘干设备图片，另一种是需要搭建烘干房的烘干系统。而分体式的烘干机通常要搭建烘干房的，在搭建烘干房时需要根据物料的数量、体积、物料的属性及循环风道设计来确定烘干房的大小和尺寸，以免造成烘干房材料的浪费、热量的损耗以及烘干质量的下降

牛肉干烘干设备图片-浩鼎机械生产厂家-衢州牛肉干烘干设备由诸城市浩鼎机械有限公司提供。诸城市浩鼎机械有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城市浩鼎机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市西土墙工业园区，联系人：解经理。