

四川腊肉香肠烘干房，烘干机生产厂家，烘干品质好

产品名称	四川腊肉香肠烘干房，烘干机生产厂家，烘干品质好
公司名称	四川中智旗云通用设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:西部大旗 产地:四川 产品:腊肉香肠烘干房
公司地址	广汉市经济开发区高雄路西三段1号
联系电话	86-2883028118/400-9955-163 17311855779

产品详情

腊肉的种类繁多，在我国南北地区均有出产，南方以腌腊猪肉较多，主要流行于四川、湖南和广东一带，北方以腌牛肉为主。即便是同一品种，又会因产地、加工方法等的不同而各具特色。腊肉从鲜肉的加工、制作到存放，之所以可以久放不坏，长期保持香味，除了本身的配料工艺之外，更关键的是腊肉的烘干工艺，腊肉在烘干除湿的过程中不仅要除掉物料里面的水份，还要在外观上保留原有的色、香、味、形等感官指标。西部大旗针对腊肉的产品特点，并结合十多年的实际经验，所研发的腊肉烘干房具有烘干快、能耗低、效率高的优点，得到了广大用户的肯定和赞誉。让我们一起来了解一下西部大旗腊肉烘干房吧。

西部大旗腊肉烘干房产品特点：

- 1、升温速度快，结合烘干工艺需求，能及时达到烘干温度，避免因不能及时达到需求温度而发酸、变质等情况；
- 2、排湿速度快，在产品需要排湿的阶段能迅速的排出湿气，同时补充新鲜空气，满足产品不同阶段的烘干工艺需求；
- 3、均匀度高，烘干品质统一，配置扰流风机提升烘干房整体均匀度，达到同时烘干的目的；
- 4、烘干成本低，配置循环系统，提高烘干过程中热利用率，极大的降低了烘干成本；
- 5、自动化程度高，配置PLC自动控制系统，可根据工艺需求设置烘干曲线，实现自动化烘干，无需专人值守；

6、热源范围广，可根据自身情况选择热源，如：天然气、空气能、电、生物质颗粒、柴油、煤、柴、低温冷风烘干等；

西部大旗腊肉烘干房适用物料：

腊肉、腊肠、腊鸡、腊鸭、腊鱼、腊鹅、腊排、腊牛肉、腊猪头、腊猪肝、腊猪肠、腊鸭肠等等各类腊味制品。

对于西部大旗腊肉烘干房以及相关设备和具体的烘干工艺，如果您有什么疑问或者想了解更多，都可来电详细了解哦。