

四川西部大旗腊肠烘干房，烘干时间温湿度智能控制，操作简单

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 四川西部大旗腊肠烘干房，烘干时间温湿度智能控制，操作简单 |
| 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

望向窗外，你就会发现，枝头的树叶稀疏了好多，就像是老人头顶的斑秃，稀稀朗朗，少的可怜，忽然意识到深秋已来临。而此时，各种腊肠加工厂也开始忙碌起来了。

我们都知道做腊肠必须得风干才更有嚼劲，随着腊味行业的发展与扩大，腌腊制品烘干房早已代替了传统的腊肉风干方式，因为传统腊肉风干方式不但不能达到市场的需求量，而且卫生方面还不达标，所以腊肉加工厂选择使用西部大旗腊肠烘干房这种方式更能满足大批量的腊味生产，风味口感都不错。

西部大旗腊肠烘干房PK腊肠传统晒干方式:

腊肠晒干方式的弊端:传统腊肉加工方式中存在着很多弊端，做不到烘干温度及湿度的调节，干燥模式得不到设置，容易导致肉制品表面结膜、结痂，水分很难透过表皮蒸发出来，效率低，浪费能源，生产周期长，而且易导致卖相口感均不佳。

西部大旗腊肠烘干房温湿度、风速、风量、烘干时间智能可控:

1、使用腊肉烘干房低温烘干将温度达到65-68度之间，这个温度进行4到5个小时的烘干时间；

2、到了减束干燥阶段，这个阶段对干腊肉的定型收缩和颜色非常重要，温度降为50-55度之间，湿度控制在45%左右；烘干时间4-5小时，腊肉逐渐从浅红色转为暗红色，外部开始收缩，卖相好坏在此一举，可以进行冷热交替使用，效果更好。

3、收尾阶段，这时候主要是为了强化干燥速度与干燥质量，温度升高至58-60度，相对湿度控制在38%左右，腊肠烘干温度在17%左右，时间控制在10-12个小时即可完成腊肉烘干的全过程。

西部大旗腊肠烘干房设备经过技术人员的不断优化，根据不同用户、不同物料的干燥需求来制造符合用户生产的烘干房设备，同时建立完善的售后服务体系，全套设备保修一年、常年维护，让你省心又放心。

。