

西部大旗一牛肉干烘干房，让你的收益翻倍提升

产品名称	西部大旗一牛肉干烘干房，让你的收益翻倍提升
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:牛肉干烘干房
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

市场上新鲜牛肉的价格平均在35-40元左右一斤，而经过烘干加工制成的牛肉干价格却是翻倍的增加。所以烘干加工成了不少养殖户的致富之路。使用西部大旗烘干房设备，不仅可以烘干制成风干牛肉，牛肉干巴、牛肉粒，灯影牛肉丝等牛肉制品。还可以烘干饲养牛的草料等等，可谓是一举多得。

四川西部大旗烘干房设备厂家，可以根据用户的实际需求提供完善的解决方案，也可进行个性化的非标定制，打造一款适合你的烘干房设备。那么具体应该怎样选择一款合适的烘干房，才能起到提升收益的作用呢？我们要先确定物料的多少，根据所需烘干的物料来制定规格尺寸的烘干房设备，再根据物料的烘干特性选择合适的烘干方式或者热源。

结合肉制品的烘干，给大家简单分享一下西部大旗烘干房设备的优势：

- 1、可提供热源种类多，可根据用户当地的实际情况选择热源，如：电加热、天然气、蒸汽、空气能、生物质燃料、柴油、煤、柴以及低温冷风烘干等；
- 2、自动化程度高，配置PLC液晶触摸控制屏，可根据烘干物料的工艺需求设置相应的烘干工艺曲线，实现自动化烘干，无需专人值守；
- 3、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酵、变质等情况，同时烘房内设置有排湿系统，可以及时排出湿气，同时补充新鲜空气；

4、均匀度高，烘干品质统一，配置扰流风机提升烘房整体均匀度，达到同时烘干的目的；

5、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。

肉制品的烘干不同于其他产品的烘干，肉制品在烘干过程中易发酸、变味、色泽发暗等；西部大旗针对肉制品的特点，结合十多年的实际经验，以及客户实际使用过程中的反馈，不断总结、改进产品性能，设计出来的肉制品烘干房设备，得到了广大用户的肯定和赞誉。