

# 食品烘干设备售后 开远食品烘干设备 烘干设备选黄家科技

产品名称	食品烘干设备售后 开远食品烘干设备 烘干设备选黄家科技
公司名称	云南黄家科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	昆明市官渡区二环东路469号
联系电话	13108530087 13108530087

## 产品详情

肉制品包括的种类很多、尤其在广东、广西、湖南、四川等地对肉制品的需求量很大、广东广西都称为腊味、当然、在中国其它地区和省份、人们日常生活中对腊味的需求也是很大的量，食品烘干设备工程，我们常见的腊味包括很广，食品烘干设备售后，腊肠、腊肉、腊鸭、腊鱼等、可以根据不同食材进行搭配，做出适合不同地区和口味的腊味制品。腊肠深受广东、台湾、香港以及东南亚地区人们日常食用的欢迎，通常是把经过选择的猪肉放入猪肠制成肠衣、经过压缩、脱水以及晒干工艺制作而成。腊味制品的质量除了和材料选择和本身配料工艺有关外，开远食品烘干设备，更为关键的是对肉制品等腊味制品进行烘干干燥处理的工艺，腊味制品干燥处理过程中，不仅要除去水分还要在外观、色泽、形状、口感等硬性指标上达到要求，保证较长的保存期和较高的经济价值，因此肉制品做成腊味制品时，干燥设备和工艺甚为关键。

大部分气体循环，一部分温度较低含湿量较大的气体作为废气经排湿管、调节阀、排湿风机排出。下循环单元中，循环风机出来的风入上腔，向下经换热器加热，穿过物料层进入下腔，下腔由侧风道及回风管与风机相连，大部分气体循环，一部分排出。上、下循环单元根据用户需要可灵活配备，单元数量也可根据需要选取。

云南黄家科技有限公司是一家主要经营家用、酒店、宾馆、写字楼、大型商场、超市等空调设备销售、安装、维修为一体的多元化服务公司。

用于脱水蔬菜、一般使用三台设备串连使用，形成初干段、中间段及终干段。在初干段中，食品烘干设备哪家好，由于物料含水量高。透气性差，故采用较小的铺料厚度，较快的运行速度及较高的干燥温度。初干段中，干燥气体温度可高达120oC以上。终干段内物料停留时间是初干段的3-6倍，铺料厚度是初干段的2-4倍。对于物料温度不超过60oC的要求，可采用80oC左右的干燥气体。采用多段组合能更好地发挥带式干燥机的性能，且干燥更均匀。

食品烘干设备售后-开远食品烘干设备-烘干设备选黄家科技由云南黄家科技有限公司提供。云南黄家科技有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！