

腊肉烘干机，腊肉烘干房

产品名称	腊肉烘干机，腊肉烘干房
公司名称	东莞市永淦节能科技有限公司
价格	.00/套
规格参数	
公司地址	东莞市高埗镇低涌第三工业区
联系电话	18665104405

产品详情

腊肠的质量好坏除了与腊肠的配料工艺有关系，更主要取决于腊肠的干燥工艺，腊肠的干燥过程,就是腊肠去掉部分水,形成良好的色泽、外观,风味和贮存的过程,腊肠加工是“3分制作,7份烘烤”,可见,干燥工艺在腊肠加工中是最关键的一环。

腊肠最古老的干燥方式是吊挂在阳光下晒干、风干而成的，这样的干燥完全凭天气，且干燥周期很长。随着发展的需要，采用了燃煤热风炉或电加热作为热源进行加热来弥补天气的不足，对于提高腊味的干燥质量和产量均起到了作用。但这些方式还是存在不足，燃煤的方式会对腊肠有污染，不符合食品卫生条例；电加热的方式运行费用太高，而且两种烘干方式操作完全凭经验，腊肠干燥质量不稳定。

高温热泵腊肠烘干机，是我公司新推出的一款节能型腊肠烘干设备。为此满足市场的需要和要求。

高温热泵是一种把不便于利用的低温热源提高到可供利用的高温热源；籍以回收利用各种低温余热的高效节能装置。

高温热泵腊肠烘干机的优势：1、可以有效地保证被烘干物料的物理和化学特性及烘干物料的质量。
2、保温效果好，可节省人力成本40%，节省能源消耗量30%。烘干过程能耗低，有效地减少运行成本。
3、烘干环境清洁，没有废气、废水、废渣的排出。安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。
4、具有可控制的温湿度调节功能，控制精度高、能满足高端市场的需要。
5、烘干产品质量好，产量大、产品的附加值高。6、提高产品的成品有效率，降低烘干产品的次品率。
7、可应用范围广，不受气候和环境的限制、可以全天后进行生产。通用性强，减少了投资费用的同时，提高了设备的利用率和有效使用率。

如果您想进一步对腊肠烘干机进行详细的了解，您可以第一时间与我们取得联系。我们会将由腊肠烘干机最新的资讯传递到您。

联系方式： 18665104405 艾先生