

腊肠空气能烘干设备

产品名称	腊肠空气能烘干设备
公司名称	潍坊航拓机电科技有限公司
价格	20212.00/台
规格参数	品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-12II/VC 产地:山东潍坊
公司地址	临朐县龙岗镇新潍临路与老潍临路交叉口南2000米路西
联系电话	0536-3117966 18765690369

产品详情

腊肠空气能烘干设备

航拓空气能热泵一体式冷热风腊肠风干房是一种高效、环保、节能的腊肠制作设备。它采用空气能热泵技术，实现温度调节，配备冷风系统保持温度稳定。一体式设计方便安装、清洁和维护。优质材料确保耐用性和稳定性。使用该设备可提高制作效率和质量，减少浪费和污染，适合家庭和商业生产。航拓空气能热泵一体式冷热风腊肠风干房是一种高效、环保、节能的腊肠制作设备，它结合了传统腊肠制作工艺和现代科技，为腊肠制作提供了更加便捷、高效的方式。

腊肠空气能烘干设备

该设备采用空气能热泵技术，通过吸收空气中的热能来加热室内空气，实现室内温度的调节和控制。同时，该设备还配备有冷风系统，可以在高温季节提供冷风，保持室内温度的稳定，保证腊肠的正常制作。一体式设计使得该设备结构紧凑、安装方便，同时也方便清洁和维护。该设备采用优质材料制作，具有良好的耐用性和稳定性，能够保证长期稳定的使用效果。使用航拓空气能热泵一体式冷热风腊肠风干房可以大大提高腊肠制作的效率和质量，减少能源的浪费和环境的污染。它不仅可以用于家庭制作腊肠，也可以用于商业生产中，是现代腊肠制作的理想设备。

腊肠空气能烘干设备

腊味在干燥除湿过程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、形等感观的指标，保证在今后存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵，所以这些是和烘干除湿息息相关。传统的晒制腊味需要依靠干燥秋风及天然阳光生晒而成，一般要晒足15天时间，如遇天气不佳，腊味会有一股油腻味，处理不当甚至有哈喇味，易霉烂变质。

