

节能肉脯烘干机

产品名称	节能肉脯烘干机
公司名称	东莞市耐朗节能科技有限公司
价格	66600.00/套
规格参数	品牌:耐朗节能 型号:NL-KEW-18II 烘干产量:200-4000公斤
公司地址	东莞市万江街道蚬涌社区蚬涌工业路蚬涌工业城
联系电话	86-0769-89978280 18666472532

产品详情

【肉脯烘干机】工作原理

肉脯热泵烘干机运用于干燥过程的主要原理就是利用热泵蒸发器吸收外界空气中的热量，或者回收干燥过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烘干箱中，烘干箱内的热空气经过反复循环加温，吸收物料中的水分，自身降温加湿，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并最终实现物料连续干燥，最高输出温度为85

【肉脯烘干机】售后服务

耐朗科技服务承诺

“ 设备运至需方后保修期为一年，在保修期内，无论何种零件损坏，都由我方无偿提供，并免费服务。

..
终身跟踪服务，凡超过一年保修期的设备，对损坏零件的调换，仅收取零件的成本费，实行免费服务。

“ 量身定制+长期跟踪服务+上门安装调试+一年质包+终生维修

供应节能肉脯烘干机的详细描述：

耐朗空气源高温热泵肉脯烘干机的特点：

(1) 能耗费用低——热泵烘干装置在运行中能回收外界环境中湿热空气的显热和潜热，能量得到充分而

合理利用，是一种公认的高效节能设备。比柴油锅炉干燥房节能50%以上，比电热烘干房节能40%以上，比煤锅炉节能35%以上

(2) 不污染环境——由于热泵烘干的全过程是在封闭系统中进行，不需向周围环境排湿，同时也会排出有害、有臭味的气体。若将进出料系统全部封闭在管道中，会使整个操作保持清洁环境。这与其他干燥方法相比，是一个独特的优点。

(3) 烘干质量好——热泵腊肉烘干机装置中的干燥介质是在封闭的空间循环；不受外界气候条件的影响，一年四季均在同一条件下平稳运行，所以干燥质量非常良好。

(4) 智能化控制-----可以根据用户工艺要求进行调控。

(5) 无需专人看管----全智能温度湿度控制，不要人看管，真正实现智能化生产，大大降低成本费用。

(6) 热泵烘干肉脯时间一般为4-12小时，根据不同的烘干要求可以进行调试和设定

(7) 烘干腊肉品质好，我们是模拟太阳光自然烘干原理，烘干腊肠色润，皮滑，口感好，没有受到任何污染，真正实现绿色加工。

(8) 烘干成本非常低，烘干一斤肉脯成本在1-2毛钱，（按电费一元一度计算）

(9) 先进的合理的烤房结构，合理的热风循环系统，保证烤房内的每处的受热都均匀，品质一样的好

(10) 设备运行没有三废的排放，不需要锅炉或者烧煤烧柴，设备主要是吸收空气中热量对物料进行烘干，耗一度电能产生是、3度电的热量，真正实现节能生产。

(10) 公司从事热泵烘干有10余年的经验，有大量客户见证

东莞市耐朗节能科技有限公司

联系人：刘先生 186 6647 2532

网址：<http://www.hotbeng.com/>

地址：东莞万江区黄粘洲工业区