

空气能腊肉烘干机

产品名称	空气能腊肉烘干机
公司名称	东莞市柯诺节能科技有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	品牌:柯诺 型号:KN-HF-N-10P 温度:85
公司地址	东莞市高埗镇冼沙工业区
联系电话	0769-89080690 18575371110

产品详情

腊肉空气能烘干设备，腊肉空气能烘干机，腊肉节能生产线，腊肉节能烘干线，腊肉节能成套设备：

二、腊肉烘干工艺：

腊肉热泵节能烘干设备工艺主要分为三个阶段：

1、等速干燥阶段

在物料装入烘干房后两小时内，温度快速升到60到65度，不用排湿。预热发酵时间控制在5到6个小时左右。这一过程主要是起到一个发酵的过程，控制肉不变色变味,保证腊味香味。这就是我们公司说的预热发酵阶段。

2、减速干燥阶段

发色期和收缩定型期的控制，温度控制在50到55度，湿度控制在45%左右、时间为3到4个小时，可以进行冷热交替使用，效果好。

3、快速干燥阶段

这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，温度要升高到60到65度，烘干时间控制在10到12个小时，相对湿度控制在38%左右。腊肉最终烘干湿度控制在18%范围

三、我公司腊肉烘干系统的优势：

- 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、烘干过程温度分布均匀，温湿度可以自动控制。

- 3、安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。
- 4、烘干过程能耗低，有效地减少运行成本。
- 5、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。

6腊肉烤房系统结构组成

保温烤房体热风循环系统排湿系统供热主机全自动控制系统

7.腊肉烤房的优势

保温效果好，可节省人力成本40%，节省能源消耗量50%。

烘干环境清洁，没有废气、废水、废渣的排出。

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。

烘干产品质量好，产量大、产品的附加值高。

提高产品的成品有效率，降低烘干产品的次品率。

8.腊肉烤房主要原理：就是利用烘干房内的蒸发器吸收外界空气中的热量，或者回收烘干过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烤房中，烤房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。可

应用范围广，不受气候和环境的限制、可

以全天候进行生产。腊肉烘干机，腊肉生产线，腊肉烘干设备，腊肉烘干线，腊肉成套设备。东莞市柯诺节能科技有限公司是生产节能食品烤箱（流水线）的专业生产厂家，可节电50-80%，提升产品质量，可为客户免费评估设计方案和效益分析。