

节能板鸭烘干设备

产品名称	节能板鸭烘干设备
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

板鸭烘空气能烘干设备，板鸭烘空气能烘干机，板鸭烘节能生产线，板鸭烘节能烘干线，板鸭烘节能成套设备

板鸭烘干工艺

板鸭的质量好坏除了与腊肠的配料工艺有关系外，更主要取决于板鸭的烘干工艺。板鸭烘干过程不仅要去除水分，还会影响板鸭的色、味、形等感官指标。热泵烘干工艺主要分为三个阶段：

1、等速干燥阶段 历时5到6个小时，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。这一过程主要是起到一个发酵的过程，控制肉不变色变味。这就是我们说的预热阶段。预热时间后，调节温度到45到50度，湿度控制在50%到55%的范围之内。 2、减速干燥阶段 发色期和收缩定型期的控制，温度控制在52到54度，湿度控制在45%左右、时间为3到4个小时，

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62度，烘干时间控制在10到12个小时，相对湿度控制在38%左右。板鸭最终烘干湿度控制在17%以下

我公司板鸭烘干系统的优势： 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，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。 板鸭烤房主要原理：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，并最终实现物料的不断干燥。

6. 板鸭烤房系统结构组成 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.

板鸭腊肉烤房的优势 保温效果好，可节省人力成本40%，节省能源消耗量30%。

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。

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。 板鸭烘干线 板鸭烘干机板鸭
生产线板鸭烘干设备板鸭烘干线板鸭成套设备 我厂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，可以作能源管理合作，先节能
后收费，0投资为你作节能服务,欢迎咨询，有客户案例参观。