

板鸭烘干设备

产品名称	板鸭烘干设备
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	48000.00/套
规格参数	品牌:南昌永淦 型号:YG-KRK-14II
公司地址	南昌市青云谱区青云谱农场区华东国际工业博览城18栋C27号
联系电话	0791-88217596 17770096485

产品详情

高温热泵腊味烘干设备

腊味分为很多种，常见有腊肉，腊鱼，腊鸭，腊肠。腊味质量好坏除了与原材料和配料有关还取决于烘干工艺腊味干燥过程中不仅要去除腊味中的水分还要保持烘出来的腊味的色，香，味以及外观的要求。永淦公司在腊味烘干领域代表性项目有广西梧州神冠蛋白肠衣，腊肠烘干和东莞洪梅煌上煌公司板鸭烘干项目。永淦公司推出的腊味烘干设备整个烘干房可使用面积20m³，烘房结构采用保温挤塑板，保温耐用。控制系统采用永淦专用温湿度控制器，已实现无人值守自动化运行。热源采用高温热泵空气源烘干机，能效比高达3.2。具有温度高，用电量少的优势。为您节省运行成本。且设备无三废排放【废水，废物，废气】是一套环保节能的烘干设备。

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，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，板鸭开始轻微收缩，这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，并最终实现物料连续干燥。

2. 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 3. 板鸭腊肉烤房的优点

- “ 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 腊肠烘干机 腊肠生产线 腊肠烘干设备 腊肠烘干线 腊肠成套设备 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。