

节能环保腊味食品空气能热泵烘干机 干燥设备带式干燥机

产品名称	节能环保腊味食品空气能热泵烘干机 干燥设备带式干燥机
公司名称	广州易科热泵烘干设备科技有限公司
价格	56600.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:YKP易立诺 型号:YK-290RDS
公司地址	广东 州市花都区新华街松庄路11号
联系电话	400-114-7088 13902295416

产品详情

广州易科热泵烘干设备科技有限公司，做最好的腊肠热泵烘干机！

腊肠的质量好坏除了与腊肠的配料工艺有关系，更主要取决于腊肠的干燥艺。腊肠干燥过程不仅要去除物料中的水分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊肠的色、味、形（外观）等观感的指标要求。保证腊肠产品在保质期内不发霉、不发酵、不变质。广州易科研发的腊肠烘干机，腊肠烘干的时间短、烘干后的腊肠色香味具佳，节省加工成本的同时，还提高了产品的质量和等级。

ykp易立诺腊肠烘干机的烘烤工艺：

1、等速干燥阶段：历时5-6个小时，在腊肠装入烤房2小时内温度快速升温到60-65度，目的是使新鲜的腊肠在2小时内达到内外温度一致，升温的过程也是调味料和肉的一个发酵过程，可以控制肉不变色，不变味。预热时间后，调节温度至45-50度。这一阶段表面水分已被蒸发，色泽从进料的灰白色转为浅红色。此阶段为转色期。

2、减速干燥阶段：历时15-18个小时，发色期和收缩定型期。

发色期：温度控制在52-54度，时为为4-6小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，且肠衣开始收缩。

收缩定型期：收缩定型期要持续11-12小时，在这个期间腊肠内部的水份含量持续减少，腊肠明显收缩，外表出现不平的现象。

3、快速干燥阶段：本阶段中干燥速度的决定性因素是温度，为了强化干燥的速度，温度升温到60-62度，烘干时间控制在22-24小时，腊肠最终烘干的湿度控制在17%以下。

ykp易立诺腊肠烘干机的优点：

- 1、使用不受天气限制：无论阴天雨天、白天还是黑夜，刮风下雪，全天候24小时稳定运行。
- 2、节能省电：

ykp易立诺高温烘干机使用电能工作。烘干运行费用只有燃油干燥机的40%，燃煤干燥机的60%和电热加热设备的30%，比普通的干燥设备节能60%以上。投资费用回收快速。
- 3、烘干效果好、烘干均匀：

烘干后的成品的色、香、味、个体形态非常好；有效成分更高；干燥后复水性好；烘干均匀，烘干房内没有死角，不会出现某个角落物料不干现象。
- 4、设备占地面积小：

采用独特的烘干房设计，无需像太阳晾晒等需要很大的占地面积，节省了很大的场地租金；只需要一块面积不大的一块平整的场地即可安排整套ykp易立诺烘干设备。
- 5、智能运行，无需专人值守：

采用独资耗费大量人力物力开发出来的智能控制器，机组自动运行，无需人工翻动；不需要像燃煤燃柴锅炉等需要专人看管。
- 6、安全：采用电气分离技术，无触电漏电、易燃着火、爆炸等危险
- 7、环保：

ykp易立诺高温烘干机采用的是清洁能源电能，对烘干的物料没有物料，对环境也没有污染，做到零污染排放。更是省去了燃煤燃油锅炉等设备环保检查等等的烦恼。
- 8、热能利用率高：

采用封闭式的除湿模式，无需向外界排放废热；排湿系统采用了三道废热回收技术，快速排出水分而不会损失热量。独特的废热回收技术，排湿时不降温，在冬天的节能效果更明显。
- 9、操作简单，维护简单：可编程的触屏控制器，美观、高档；设备维护只需要定期的清洗换热器（建议每个季度清洗一次）即可。
- 10、功能强大：

机组可以烘干、排湿、高温除湿、恒温除湿、冷风干燥（特别适用易变质物料）；可编程分10个时间段独立控制时间、温度、湿度，ykp易立诺热泵烘干机，没有什么“干”不了。
- 11、设备经久耐用：正常使用15年，一次投入，长期产生效益。

招商热线:钟先生13600018721 020-29043707

版权所有：广州易科热泵烘干设备科技有限公司

本产品的加工定制是是，品牌是ykp易立诺，型号是yk-290rds，适用物料是多种可用，干燥介质是空气，工作原理是空气能，湿物料运动方式是固定床式，应用领域是食品热泵烘干，脱水量是100（kg/h），装机功率是11.8（kw），进风量是17000（kg/h），进风温度是80（ ），功率是11.8（kw），外形尺寸是2378x1256x1600（m），重量是550（kg），规格是yk-290rds