

高效节能农产品烘干机烘干机福瑞斯永淦烘干设备

产品名称	高效节能农产品烘干机烘干机福瑞斯永淦烘干设备
公司名称	昆明市永淦节能科技有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯 型号:HM1027
公司地址	昆明市安宁市太平新城昆华苑E24幢402室
联系电话	0871-68788820 18469163292

产品详情

板鸭烘干的神器利器——永淦高温热泵烘干机设备

一、腊味烘干工艺

腊肠的质量好坏除了与腊肠的配料工艺有关系外，更主要取决于腊肠的烘干工艺。腊肠烘干过程不仅要去除水分，还会影响腊肠的色、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，肠衣开始收缩，这时一定要注意硬壳的出现，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。腊肠最终烘干湿度控制在17%一下。

云南辣椒王国.....亲还担心辣椒干不了吗？

——永淦高温热泵除湿辣椒烘干机帮你解决难题

永淦高温热泵烘干除湿一体机运用在辣椒干燥上就特别适合，金凯烘干机能够实现精准控温，操作简便，对环境和物料无任何污染，其利用空气热量，较其他设备更加节省能源。

辣椒含十种主要营养成份。其中，某些成份在高温下容易遭到损失和破坏，为了不使营养成份降低，故不宜选择较高的热风温度。

辣椒原料含水率很高，一般为75%—85%。用40—60℃热风干燥，起初废气相对湿度低于70%，5小时后废气相对湿度降到52%以下，12小时后，废气相对湿度就全部低于40%。

由此可见辣椒降水速度大部分时间都处于内部水份转移的控制之下，因此，辣椒烘干作业生产率主要决定于辣椒本身温度的高低，而不是热风载湿、排湿能力，从保证烘干后辣椒营养成份不受影响及提高生产率的角度综合考虑，烘辣椒热风温度取60—70℃为宜。

辣椒为食品，对污染问题要求较严，如果以无烟煤和焦炭作燃料，用直接加热方法，污染严重。所以选择更加安全和无污染的设备对辣椒干燥也很关键。

有意者可来电咨询！联系方式在图片上

永淦高温热泵柿子饼烘干机设备

- 1.热风在烘干机内封闭循环,热效率高,节约能源.
- 2.强制循环,使烘干机内上下温差小.
- 3.独特的可调式分风板,保证均匀干燥.