

阳江烘干设备 江门福瑞斯永淦佛香烘干设备

产品名称	阳江烘干设备 江门福瑞斯永淦佛香烘干设备
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:QO1138
公司地址	江门市江海区东海路28号
联系电话	0750-3270333

产品详情

江门福瑞斯永淦与新会陈皮村合作案例

江门福瑞斯永淦环保设备有限公司在江门尤其是在新会地区是十分的名气，这是因为在江门新会陈皮村里，许多种植新会柑的种植户、烘干制作陈皮、柑普茶的生产商们都在使用我司的烘干设备，和我们保持良好的联系！

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！

江门市福瑞斯永淦——腊肠烘干工艺

腊味烘干包含很广，常见的有腊肉烘干、腊肠烘干、腊鱼烘干、腊鸭烘干、腊鸡烘干、腊豆干烘干等、其实，腊味的含义远远不仅这些，很多东西都可以用来做腊味。

腊味烘干工艺主要分为三个阶段：

1、腊肠烘干等速干燥阶段

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、腊肠烘干减速干燥阶段

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、腊肠烘干快速干燥阶段

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。

我公司腊肠烘干系统的优势：

- 1、腊肠烘干机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、腊肠烘干过程温度分布均匀，湿度可以自动控制。
- 3、腊肠烘干安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。
- 4、腊肠烘干过程能耗低，有效地减少运行成本。
- 5、腊肠烘干机通用性强，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。

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！

江门福瑞斯永淦——烘干设备选购的好选择

福瑞斯永淦是最早开拓高温热泵工业化运用的企业，在高温热泵工业化，规模化领域做过诸多开创性研究和实践。经过十多年的不懈探索和持续发展，在50多个行业拥有1000多项成功的工程案例。遍及国内20多个省市的营销渠道和售后服务网络。产品出口南美洲、东南亚等多个国家。不仅是高温热泵领域领袖企业，还是高温热泵烟草烘干系统解决方案首选供应商。福瑞斯永淦江门分公司现今亦是江门市内尤其是新会众多农副产品烘干设备选购的首选品牌之一。

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！