

江门福瑞斯永淦中山热泵烘干热泵烘干房

产品名称	江门福瑞斯永淦中山热泵烘干热泵烘干房
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:福瑞斯永淦 型号:HE1092
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——专业为顾客，真诚为顾客

江门福瑞斯永淦环保设备有限公司本着专业为顾客，真诚为顾客的理念，通过“咨询、论证、个性化设计及定制服务（项目现场考察，为您提供合适的技术解决方案）——安装、调试、培训、移交（专业技术人员为您进行设备安装、系统调试、现场培训、项目移交，每一个环节力求专业）——控制系统（厂家工程人员与客户紧密联系，针对客户特殊要求量身定制高性价比自控系统。此外，系统不断优化，提高生产过程的有效性、保证产品质量的稳定性、增加生产灵活性、降低成产成本）——售后服务（24小时为您提供零备件更换服务，保障客户最短时间获得维修配件并恢复生产，确保客户可以维持生产的连续性和稳定性。优质、及时、负责任的售后服务是福瑞斯永淦的品牌增值方式之一，我们为自己做的事情负责）“这一系列的服务，真诚为您带来高质量、高效率的烘干设备，快速及时的烘干物料，减少质量参差不齐、效率低下带来损失。我们向你保证做到”专业为你，真诚为你，优质为你“。

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！

江门福瑞斯永淦告诉你热泵烘干机在药材烘干中的应用

1、热泵烘干的特点：

作为常温常压烘干工艺，干燥过程中温度均匀上升，干燥箱内温度均衡，脱水速度合理。避免了高温高压烘干环境下，物料快速脱水造成的药理性质、颜色、外形的变化与变质。有效的保障了被干燥中药材的品质。烘干过程全自动控制、操作简单、控制准确高、深受药师的喜爱。能耗低，保证烘烤品质同时大幅度降低烘烤成本。

2、干燥方式对比：

3、我司热泵烘干机的特点：

(1)干燥过程物料不变形、不变质、不氧化、干燥彻底、营养成分损失少，贮存期长，比传统干燥设备更有效保护物品的色、香、味、个体形态和有效成分，接近自然干燥，被干燥物等级高、无污染、更符合环保卫生要求；

(2)可配置全热回收系统，降低能量消耗；

(3)全自动控制方式，操作方便，可设定不同干燥曲线，满足不同干燥需要；温、湿度控制准确度高，波动小；

我司的热泵烘干机适用范围广，可广泛用于各种中药材的烘干，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