

# 莲子烘干房莲子烘干南昌永淦多图

产品名称	莲子烘干房莲子烘干南昌永淦多图
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯 型号:VX1804
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

### 购买烘干设备的好选择

南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵食品烘干设备的生产厂家，新推出一款新型节能烘干设备——竹荪烘干机。一次性可烘干2400斤竹荪，平均每小时用电11度，竹荪烘干时间可缩短至8小时。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，节能65%以上，一度电当三度电用。具有温度高，用电量少的优势。为您节省运行成本。江西竹荪烘干机可以找南昌永淦公司。

永淦是较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。

永淦公司生产的食品烘干机还可运用于：米粉，果蔬糕，皇菊，中药材，竹笋，莲子，腐竹，香菇，食用菌，板鸭，小鱼，辣椒，牛肉，红薯，竹荪，果脯，蜜饯，纸品、烟叶、果蔬、、肉制品、肠衣、海产品、皮革、、枸杞、干果、红枣、核桃、杏子、葛粉，枳壳，蕨菜，黄花菜，沙姜、布料、衣物、肥料、中药材、蚊香、污泥、石膏、煤泥、污泥等的烘干。

现在不用为食品/中药材/农产品烘干而烦恼了只需拨打图片中的电话，就有专人带您参观永淦食品/中药材/农产品烘干成功案例，零成本为您做烘干方案。

江西湖南腊肠烘干工艺

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、江西湖南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、江西湖南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、江西湖南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、江西湖南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、江西湖南腊肠烘干过程温度分布均匀，湿度可以自动控制。
- 3、江西湖南腊肠烘干安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。
- 4、江西湖南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。

永淦公司生产的食品烘干机还可运用于：米粉，果蔬糕，皇菊，中药材，竹笋，莲子，腐竹，香菇，食用菌，板鸭，小鱼，辣椒，牛肉，红薯，竹荪，果脯，蜜饯，纸品、烟叶、果蔬、、肉制品、肠衣、海产品、皮革、、枸杞、干果、红枣、核桃、杏子、葛粉，枳壳，蕨菜，黄花菜，沙姜、布料、衣物、肥料、中药材、蚊香、污泥、石膏、煤泥、污泥等的烘干。

现在不用为食品/中药材/农产品烘干而烦恼了只需拨打图片中的电话或者 [高温热泵 七九幺三](tel:13503717953) 烘干设备

，就有专人带您参观永淦食品/中药材/农产品烘干成功案例，零成本为您做烘干方案。

太子参烘干机多少钱一套