

蔬菜烘干带蔬菜烘干福瑞斯永淦查看

产品名称	蔬菜烘干带蔬菜烘干福瑞斯永淦查看
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:PI1673
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

高温热泵板鸭烘干设备

永淦公司推出的板鸭，腊味烘干设备整个烘干房可使用面积40立方，一次可烘干800只板鸭，平均每小时用电量在12度左右。烘房结构采用保温挤塑板，保温耐用。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。且设备无三废排放【废水，废物，废气】是一套节能环保的烘干设备。

板鸭肉质紧密细嫩，享有腊味之王的美誉。板鸭质量好坏除了与原材料和配料有关还取决于烘干工艺，板鸭干燥过程中不仅要去除鸭体中的水分还要保持烘出来的腊味的色，香，味以及外观的要求。永淦公司在腊味烘干领域代表性项目有广西梧州神冠蛋白肠衣，湖南郴州上祝板鸭烘干和东莞洪梅煌上煌公司板鸭烘干项目。

板鸭烘干工艺

板鸭的质量好坏除了与鸭体的配料工艺有关系外，更主要取决于板鸭的烘干工艺。板鸭烘干过程不仅要去除水分，还会影响板鸭的色、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，板鸭开始轻微收缩，这时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。板鸭最终烘干湿度控制在17%以下

我公司板鸭烘干系统的优势：

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

福瑞斯永淦烘干机——操作简便，应用广泛！

福瑞斯永淦多年来专业于高温热泵系列机器的生产研发，其中烘干机系列包括大小型烘干机，农副产品烘干机，工业材料烘干机，转筒烘干机等等，其中农副产品系列烘干机主要用于陈皮烘干、药材烘干、腊味烘干、海产烘干等食品烘干。且该烘干设备操作简单可靠，故受到不少烘干食品生产厂家的青睐。

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，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。

江西蕨菜烘干机厂家直销

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，新研发出的一款新型节能烘干设备—空气能热泵蕨菜烘干机。一次性可烘干1600斤蕨菜，平均每小时用电12度，蕨菜烘干时间可缩短至8小时，设备全自动化运行，无需人工值守。帮助农民朋友解决了蕨菜生产靠天吃饭的难题。