

# 广州黑枸杞烘干机黑枸杞烘干机温伴实力保障查看

产品名称	广州黑枸杞烘干机黑枸杞烘干机温伴实力保障查看
公司名称	广州温伴节能热泵有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:温伴 型号:KV1829
公司地址	广州市花都区花山镇两龙路11号
联系电话	020-29894746 13928989940

## 产品详情

温伴食品热泵烘干机性能特点：

安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；

高效节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为加热器的1 / 3?1 / 4；同燃煤、油、气烘干设备相比，可节省50%左右的运行费用。1度电等于4度电。

环保无污染：无任何的燃烧物及排放物，完全符合食品卫生标准，是一种可持续发展的环保型产品。

温伴脱水热泵烘干机运行安全可靠：整个系统的运行无传统干燥器(燃油、燃气或电加热)中可能存在的易燃、易爆、中毒、短路等危险，是一种安全可靠的全封闭干燥系统，全自动免人工操作，智能化控制舒适方便，自动化、智能化程度高、采用自动控制恒温、调温调湿装置，24小时连续干燥作业；安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定、可靠。

热泵烘干机是一种新型高效率节能烘干机，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至40 ~ 85 。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。

腊肉高温烘干温度达到55 -60 之间烘干4-6个小时让物料发酵过程，保证质量。减速干燥阶段发色期和收缩定型期的控制，温度控制在50-55度之间，湿度控制在45%左右，时间为4-5个小时，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52 -57 ，烘干时间控制在30-40个小时，相对湿度控制在38%左右，最终烘干湿度在17%左右。（此为腊肉烘干参考，具体工艺按实际情况

为准)