

耐朗腊肠烘干机

产品名称	耐朗腊肠烘干机
公司名称	东莞市耐朗干燥节能科技有限公司
价格	38000.00/1
规格参数	品牌:耐朗 型号:NO-KRK10 规格:10P
公司地址	东莞市万江区黄粘州工业区
联系电话	0769-89978280 18038287164

产品详情

腊肠烘干机-腊肠烘干

(一) 烤房迅速升至60℃，然后放入腊肠迅速升温达到60℃，烘干4-5个小时让腊肠有个发酵过程，从而保证腊味香味。

(二) 温度控制在55℃左右，是减速干燥阶段，发色期和收缩定型期的控制，湿度控制在45%左右，时间为4-5个小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩，表面有凹凸不平，红白相间色调，这时一定要注意硬壳的出现，一旦出现硬壳就很难除掉腊肠里边的水分，导致外面干里边还不干的情况，可以进行冷热交替使用，效果更好。

(三) 温度要升高到58-60度，烘干时间控制在10-12个小时，这是快速干燥阶段，这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，相对湿度控制在38%左右，腊肠最终烘干湿度在17%左右。

东莞市耐朗科技热泵腊肠烘干机的特点

1、耐朗高温热泵腊肠烘干机能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能环保，高效耐用为特性。

2、耐朗高温热泵腊肠烘干机在干燥过程中，温度、湿度、时间自动可调可控，设备带有超温报警，故障报警等智能保障措施，并带有定时启动和定时关机功能，完全达到无人职守的烘干状态。

3、耐朗高温热泵腊肠烘干机烘干方式与自然干燥原理相似，烘干过程与外界隔绝，无蝇虫的叮咬及杂质污染，烘干物料品质好、品相好、干品物料等级高。配合温度和湿度的智能控制，对烘干产品的颜色、外观、质地等参数控制在了理想状态。

4、耐朗高温热泵腊肠烘干机烘干方式为热能转移装置，主要能源为环境温度和少部分电能提供，全套设备配置电路保护系统，烘干过程无明火、烟气、废渣的产生。

5、耐朗高温热泵腊肠烘干机在烘干的同时，主机具有除湿和降温功能，可以将周围环境的湿度和温度同时降低，对降低车间工作区湿度及温度有显著的改善效果。

联系人：张先生 180 3828 7164

地址：东莞万江区黄粘洲工业区