

耐朗肉脯烘干机

产品名称	耐朗肉脯烘干机
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

肉制品烘干机（适用于腊肠·腊肉·猪肉脯·牛肉脯·鸡肉·鸭肉·卤肉制品·鱼品·海鱼等食品类）

（一）肉制品品类特性：

肉制品品类繁多，但常见的干制肉品有猪肉类、牛肉类、鸡鸭肉类及水产品类，其中大多数猪肉类及牛肉类产品的烘干工艺及温度控制和湿度控制基本相同，然而，外观形状的较大区别，在很大程度上影响着烘干的时效性，以猪肉脯和腊肠为例，因形状不同，两者烘干时间差异较大。鸡肉鸭肉类产品多数情况干燥温度低于以上两种产品，然而，温度的降低，意味着烘干时间的延长，在肉品干燥方面，鱼品的干制较之前面几种产品，区别较大，必须采用特殊干燥设备及烘干工艺进行干制，才可得到品质优异的干制品。

（二）系统的智能化操控性：

耐朗肉制品烘干机采用全自动智能化plc操作模块，对温度及湿度进行精确动态监控，使烘干物料在设定的工艺参数内能精确控制，温度、湿度、时间的精确控制直接保证了产品的高质量成品率，且该套设备的自动启停功能方便了操作人员的灵活性，对企业实现标准化生产起到促进作用。

（三）品质控制及稳定性：

该套设备在烘干过程中，可实现无人值守，各时段烘干参数一目了然，烘干产品的外观、形状、品相始终如一，不受外界环境的因素影响，对生产高品质产品及其适合，力助企业实现规模化生产。

(四) 安全可靠的保护措施：

肉制品专用烘干设备是一种热量转移装置，烘干过程主要以除湿和排湿过程完成，大部分热量来自于空气，产品不会出现烤焦或过度烘干等情况，属于柔性烘干，安全可靠。

(五) 方便、节能、环保的标准化生产：

全套设备配合智能化电脑操控系统，可方便修改烘干参数和工艺，灵活性强，优化了烘干过程的富裕时间和多余热量，能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能可靠，全部过程不会产生废气、废渣等对环境影响较大的有害物质，实现了无尘化，杜绝了蚊蝇及其他污染杂质的二次污染，环保高效。

联系人：张先生 180 3828 7164

地址：东莞万江区黄粘洲工业区