

# 腊肉烘干机 腊肉烘干房

产品名称	腊肉烘干机 腊肉烘干房
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

## 产品详情

腊肉烘方法，腊肉烘干机，是利用空气能热泵烘干机的工作原理而衍生，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20 ~ 90 。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。

腊肉烘干方法，腊肉烘干机，烘干工艺：

1、高温烘干温度达到65-68度之间烘干3-4个小时让物料发酵过程，保证腊味香味。

2、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，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，效果更好。

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58-60度，烘干

时间控制在10-12个小时，相对湿度控制在38%左右，腊肠终烘干湿度在17%左右。

腊肉烘干方法，腊肉烘干机，与传统烘干设备及方式相比，优势明显：1、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，耗电量仅为电加热器的1/4；同燃煤、油、燃气烘干机相比，可节省60%左右的运行费用。

2、环保无污染：无任何的燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保型产品，符合国家节能减排政策。

3、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，是一种安全可靠的半封闭干燥系统。

4、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自控恒温装置，24小时连续干燥作业。

5、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；

腊肉烘干方法，腊肉烘干机，适用范围广，可广泛适用于食品农副产品、海产品、果脯、等物料烘干出息除湿。

腊肉烘干机工作原理：就是利用烘干房内的蒸发器吸收外界空气中的热量，或者回收烘干过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烤房中，烤房内的热空气经过反复循环加温，吸收物料中的水分，自身降温加湿，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并终实现物料连续干燥。

赛百诺腊肉烘干机产品技术优势：

1、本产品具有烘干成本超低、对食品不会产生任何污染、烘干产品质量好、免人工值守、温度湿度任意可调、全自动运行等优点。

2、在烘干过程中能够有效防止比如：腊肉、腊味等的霉变、变色、变味等问题，是传统烘干设备所不能及的。

3、机器同时具有低温冷冻功能，低温8℃，可以适用于米粉加工工艺的全部要求。对于一些温度较为敏感的食品烘干，本机具有独特的优势。

赛百诺腊肉烘干机是您的优质选择，我司为您量制专业的设计，提供优质的服务，保证贴心的售后。

如果您想了解腊肉烘干机更多的一些资料，欢迎您致电：18620149923.广州赛百诺烘干设备将为您服务。