

腊肠烘干设备厂商

产品名称	腊肠烘干设备厂商
公司名称	东莞市耐朗干燥节能科技有限公司
价格	35000.00/台
规格参数	品牌:汉晟 型号:HS-KRK 最高温度:85
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

腊肠烘干设备厂商

广东汉晟节能科技有限公司提供研发、设计、生产制造、安装调试及售后服务的系统服务，是专业的系统节能方案解决商和节能设备供应商。也是国内最早生产热泵烘干产品的厂家，十余年的热泵烘干行业经验和高科技技术人才的配合，研发出高温热泵烘干机组、高温热泵除湿机组、高温热泵特种机组、高温热泵蒸汽机组等一系列专利产品。本司生产的高温热泵烘干机，利用空气能热泵系统，输入1度电的能量，能产生超过4度电的热量，形成一个很大的能量倍增作用，达到节能的效果。通过智能温控系统对烘干过程进行控制，有效降低能耗的同时提高了烘干物料的质量等级，引领烘干行业的全面技术升级。

汉晟农产品烘干机的优点

- 1.烘干品质高：全自动准确控温 ± 1 ，热风系统布局合理，温度分布均匀烘干成品能保持自然色泽、形状饱满，营养成份不受破坏，品质优良。
- 2.全自动控制：控制系统设有科学的烘焙曲线程序，智能控制烘干时间，排湿时间，杜绝人为操作误差，无需人员看守，节省扔成本。
- 3.运行成本低：高温热泵和热回收技术完美结合，平均烘干1千克水消耗0.2~0.3度电，能效比是电热管加热的4倍。
- 4.安全无污染：采用电力驱动，无燃烧和爆炸的危险，没有污染物的排放，大幅改善工作环境。
- 5.性能可靠：设备技术成熟，制造工艺先进，关键零部件采用世界名牌，产品经过严格的检验测试，整机连续24小时不间断运行。

我公司研发、生产的枸杞烘干机采用的是新的烘干技术-高温热泵烘干技术，烘干温度40-70 可调，系统自动控制烘干温度及烘干湿度。可用于红枸杞烘干、黑枸杞烘干。设备操作简单、运行成本低，完全零污染排放，无需专职人员看守。

枸杞烘干时，把鲜果摊放于竹席或竹筛内，置于烘房内，先用40~50 温度烘24~36小时，部分果实出现部分收缩皱纹，再把温度再升至50~55 ，烘24小时左右，即可干燥。折干率为25%左右。采用热泵烘干机烘干后的干燥果实为长圆形或卵圆形，表面暗紫红色且均匀，没有黑头，有不规则的皱纹，无光泽，质略柔软。

热泵烘干机的适用物料广泛。适宜采用干燥的物料主要为干燥过程耐受温度在20~80 之间的一大类物料，或虽然物料可耐受温度较高、但利用热泵干燥较'节能'或安全的物料。

枸杞专用烘干机（适用于米粉烘干·腐竹烘干·果脯烘干·蜜饯烘干·枸杞烘干·中药材烘干·果蔬烘干·香菇烘干·金针菜烘干·菊花烘干·玫瑰花烘干·杏干烘干·笋干烘干·海带烘干等）

农副产品常用烘干方式说明

1.小型烘房式热风循环系统：对于烘干产量比较小、规模小的生产商来说，这种小型烘干系统无疑是经济可行的烘干方式。

2.连续流水线烘干隧道系统：该种方式一般适用于较大规模的连续生产企业，系统一边进料一边出料，连续性好，生产效率高，性能大。

3.连续流水线烘干链条转动系统：该系统主要适用于大批量的散装物料的烘干，系统稳定，产能大，性能优越。

农副产品专用烘干机（适用于米粉烘干·腐竹烘干·果脯烘干·蜜饯烘干·枸杞烘干·中药材烘干·果蔬烘干·香菇烘干·金针菜烘干·菊花烘干·玫瑰花烘干·杏干烘干·笋干烘干·海带烘干等）

联系人：张先生 180 3828 7164

地址：东莞市高埗镇护安围富茂工业园

高温热泵烘干设备干燥是一种温和的干燥方式，接近自然干燥。表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使被干燥物品的品质好、色泽好、产品等级高。用普通的干燥方法得到的芳香类挥发性物质保留少、耐热性差的维生素保留低、颜色变化较大。例如：用滚筒干燥机得到生姜的生姜素保持率仅为20%，而生产线烘干机（隧道式烘干机流水线烘干机）：橡胶手套烘干机、面条隧道式烘干机、直条米粉烘干机、石膏砌块隧道式烘干机、皮革隧道式烘干机等等。用高温热泵烘干设备干燥得到的生姜素保持率高达86%。Van Blarcom和Mason的试验表明，即使在50 下，采用高温热泵干燥设备干燥的各种坚果也不会出现上面所说的褐变现象，空气源封闭循环热泵干燥设备可以回收被干燥物料中的湿分液体。能较好地保持坚果原有的色泽、风味及营养成分。