

腊味烘干机特价

产品名称	腊味烘干机特价
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

腊味烘干机特价

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。

腊肉烘干机-腊肉烘干

腊肉是中国腌肉的一种，主要流行于四川、湖南和广东一带，但在南方其他地区也有制作，由于通常是在农历的腊月进行腌制，所以称作“腊肉”。腊肉在中国南北均有出产，南方以腌腊猪肉较多，北方以腌牛肉为主。腊肉种类纷呈，同一品种又因产地加工方法等的不同而各具特色。

烟熏腊肉从鲜肉加工、制作到存放，肉质不变，长期保持香味，还有久放不坏的特点。此肉因系柏枝熏制成为别具一格的地方风味食品。熏好的腊肉，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红，吃起来味道醇香，肥不腻口，瘦不塞牙，不仅风味独特，而且具有开胃、去寒、消食等功能。

腊肉烘干机设备介绍—用于腊肉烘干的烘干机为空气能高温热泵烘干机，该设备是一种新型节能的烘干机，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再蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态的工质经压缩机压缩成高温、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 ，相对于电热管烘干而言，节约电能。

腊肉烘干机优势：

1. 可以有效地保证被烘干物料的质量，烘干环境干净卫生。
2. 烘干过程温度分布均匀，温湿度可以精准控制。
3. 安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害和危险。
4. 烘干能耗低，有效地减少运行成本。
5. 通用性强（一机多用），减少投资费用的同时，提高了设备的利用率和有效使用率。

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过程生产线烘干机（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。中，循环空气（1）高温热泵烘干设备节约能源节约能源是高温热泵最初应用的出发点，也是主要的优点。高温热泵烘干设备低温（15~65℃）干燥木材时可节约能耗40%~70%。干燥大米的适宜温度为35~50℃。温度虽低，但是需要大量的热。传统干燥器的效率只有3%~5%，而用高温热泵烘干设备干燥效率将明显提高。布匹对干燥温度有严格的要求，高温热泵烘干设备不但能满足此要求，而且比传统的烘干设备节能50%左右。高温热泵烘干设备技术应用在蔬菜脱水中节能高达90%。近年来，越来越多的研究人员也证实了高温热泵烘干设备的节能特性。的温度、湿度及循环流量可得到精确、有效的控制，且温度调节范围为-20~100℃（加辅助加热装置），相对湿度调节范围为15%~80%，适合于热敏性物料的干燥。