

腊肉烘干房,海产品烘干房,贝类烘干房

产品名称	腊肉烘干房,海产品烘干房,贝类烘干房
公司名称	河南巨诚机械设备有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	品牌:巨诚 型号:JC-2# 小车:2个
公司地址	郑州市二七区大学路80号10号楼16层1607号
联系电话	15003852178

产品详情

河南巨诚机械全自动智能化烘干机主要用于：农副产品，提高其经济价值，增加出口创汇。果蔬、果脯、肉制品、肠衣、烟叶、皮革、枸杞、烘干蔬菜类（辣椒等）、食用菌类（香菇、蘑菇、木耳等）、中药材类（金银花、枸杞、人参、八角等）、海产品类（鱼、虾、鱿鱼、海带等）、鲜果类（大枣、荔枝、桂圆、核桃等）、谷物类（水稻、玉米等）、烤烟、牧草、干果、布料、衣物、肥料、中药材等的烘干。我公司机组能效比高，经济节能、安全稳定。实现一机多用，提高烘干机的利用率。

腊肉烘干房特点：

腊肉烘干房温度保持在45至70（可按），温度开始高，而后逐步降低，正确掌握烘房温度是决定成品品质的关键。操作人员经常检查肉坯的干湿程度，如温度过高，热量大，则滴油过多，影响成品率。如温度过低，则容易发生酸味而且色泽发暗，影响质量。烘焙时应分清级别，以防混淆。腊肉坯进烘房经14小时左右，视条坯干燥情况即可升至第二层继续烘焙。升层时里外竹竿相互调换位置，使条坯受热均匀，再经24小时左右即可出房，

1、烘烤温度和湿度对腊肠的酸价有明显影响,高温烘烤(55至60)可以抑制腊肠贮藏过程中酸价的上升.应用响应面优化确定了的烘烤工艺为:高温59.5 ,高温烘烤16.2小时低温37 .事实表明,其保质期在30 散装贮藏下可延至50日。

腊肉烘干房温度中低温干燥方式接近自然干燥，烘干后的品质好，色泽好，产品等级高，无污染，节能显著，而且更符合环保卫生要求。

干燥过程中不变形，不开裂，不变色，不变质，不氧化，干燥彻底，干燥后复水性好，营养成分损失少，储存期长，比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

腊肉烘干房适用农副产品烘干范围广，一年四季365天不受气候影响：可广泛适用于食品，海产品、纸品木材、皮革化工医药等高温烘干系统设备。

腊肉烘干房技术参数：

型号	外型尺寸 (M)	功率 (KW)	燃煤量 (kg/H)
JC-2#	4.0 × 1.6 × 2.5	3	3-7
JC-6#	7.2 × 2.3 × 2.5	4.5	5-15
JC-12#	10.2 × 3.3 × 2.5	7.5	10-20
JC-24#	15.5 × 3.3 × 2.8	9	50-70

由于产品设计不断进步改良，以上资讯仅供参考，若有改动，将不另行通知。

河南巨诚机械承诺：凡是我厂所生产的干燥设备在质保期(通常是1年或协商)内出现任何问题我们会第一时间着手解决，通常的措施包括，免费更换配件，免费派驻工程师，免费的技术指导支持等等。具体内容可与我公司商定。

腊肉烘干房咨询热线：15003852178