

# 腊肠烘干烤房

产品名称	腊肠烘干烤房
公司名称	广东汉晟节能科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市高埗镇草墩村北王路段富茂工业园区A栋
联系电话	07690769-81737499 13620043642

## 产品详情

腊肠烘干机、空气能腊肠烘干房是用来烘干腊肠的绿色环保形烘干设备。腊肠烘干机可做成输送带、滚筒、箱式、U形风道等方式的烘干结构。腊肠烘干机用电作为驱动，无有害物质排放，节能环保，烘干效果好

腊肠，以肉类为原料，切绞成丁，配以辅料，灌入动物肠衣经发酵、成熟干制成的中国特色肉制品。按产地可分为四川腊肠、广式腊肠、湖南腊肠，其中广式腊肠咸香口味，四川以麻辣为主，也有部分地方加糖，做成甜的腊肠

腊肠制作工艺：切丁-漂洗-腌渍-灌肠-扎线-烘干-包装

目前传统的烘干方式如生晒、烧煤、蒸汽、锅炉、微波等，局限性比较大具体如下：

- 1、粉尘多或改变物料内部性质，难以满足卫生等级及口味要求
- 2、进料出料劳动强度大，周转复杂。
- 4、烘干过程中产生二氧化硫、二氧化碳等有害气体，不符合国家环保标准，影响车间环境
- 5、设备工作环境恶劣，使用寿命短。
- 6、温度湿度及脱水难以控制，影响烘干质量。
- 7、场地占地面积大、人工成本高。

为了满足市场的需要和要求，我们专门研发了一种新型烘干设备——空气能腊肠烘干机。

空气能腊肠烘干工艺：

升温期：让温度快速升到60~65度，2个小时，不排湿，使腊肠内外温度均匀，初步发酵

转色期：开始排湿，温度45~50度，腊肠表面水分已被蒸发，由灰白色转为淡红色

发色期：温度50~53度，，肠衣开始收缩，由浅红色转为鲜红色

定型期：温度53~58度，肠衣收缩完成，腊肠水分基本脱出，腊肠基本成型

腊肠烘干机结构：

空气能烘干机主机及副机

温湿度及排热控制

自动排湿系统

保温烤房（含保温地板）

烤房内循环风系统

腊肠烘干机原理：空气能烘干机分为主机和副机，利用烤房外的主机从空气中吸收热量，经压缩机做功，通过制冷剂的蒸发冷凝，将热量转移到空房利用烤房内的副机，通过风扇将热量释放到烤房内，烘干房内的热空气经过烤房内的风机，循环加热，烘干物料水分蒸发到热空气中，经过排湿窗外排，或者冷凝成水由水管排出，使物料水分逐渐脱出，达到要求的含水率

空气能腊肠烘干房的优势：

- 1、智能化控制：机组自带的控制，可设置好参数，自动控制温度、湿度、时间及排湿，模式可分为为湿度控制或时间控制两种模式
- 2、运行费用低：传统烘干设备，因为有热损耗，热效率不可能达到100%。而空气能烘干机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。1度电等于4度电。
- 3、节省人工：空气能腊肠烘干机的控制系统自动控制温度、湿度，烘干完成自动停机，不需要人工看管，可24小时工作
- 4、烘干效果好：空气能烘干机类似于自然干燥，比较温和，不会改变烘干物料的内部结构及成分，科学的温湿度控制排湿及补风，保持表面水分蒸发速度与内部水分迁移速度基本接近，烘干的腊肠色泽亮丽，口味香酥
- 4、热损失少、烘干均匀：烤房采用聚氨酯、岩棉板、泡沫板，热损失少，烤房内科学的循环风机设计，保证烘干均匀，不需要倒车、倒盘。
- 5、绿色环保：以电作为驱动，无任何有害物质及气体产生，符合食用卫生标准。
- 6、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，是一种绝对安全可靠的半封闭干燥系统。
- 7、改善车间环境：因为主机在空气中吸收热量，可产生低于环境温度5~10度的冷风，可改善车间高温的环境
- 8、通用性强：精确调节烤房的温度、湿度，且温度调节范围为15 ~ 85 （辅助电加热可升到150度），

湿度在15% ~ 85%之间调节，可储存多套参数，烘干不同的产品，只需调用相应参数

9、国家补贴：部分地方政策，节能环保设备可以申请补贴

服务承诺：

设备从安装调试完成保修期为一年，在保修期内，无论何种零件损坏，我方无偿提供零件，并免费服务。

终身跟踪服务，凡超过一年保修期的设备，对损坏零件的调换，仅收取零件的成本费，实行免费服务。

专业定制+24小时客服服务+上门安装调试指导+一年质保+终生维护