

# 腊肠烘干机 专业设计腊味烘干房

产品名称	腊肠烘干机 专业设计腊味烘干房
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号（自编1号楼）X1301-A5121(集群注册)（JM）（注册地址）
联系电话	18665643859

## 产品详情

腊肠烘干机的发展：

在我们日常接触的许多小吃、食品中，就有很多是空气能烘干设备的“工作成果”，比如腊肠。腊肠俗称香肠，是指以肉类为原料，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，是中国肉类制品中品种最多的一大类产品。腊肠这食品在中国来说，可以算是“南北通吃”的大热门食品。好的腊肠肉质鲜嫩，白里透红，吃起来香甜可口又不油腻。要制作出这样好看又好吃的腊肠，需要注意的细节很多，最后的烘干过程更是需要良好的把控。俗话说，腊肠是“7分制作，3分烘烤”，可见，干燥工艺在腊肠制作加工中是非常重要的环节。选择一种好用的腊肠烘干机非常重要，新一代的腊肠空气能烘干机，利用吸收环境热量，输送到烤房对物料进行加热烘干，全程无废气、废渣，节能环保，适用于很多食品，下面，我们来看看空气能烘干机是什么样的。

腊肠烘干机运行原理：

是一种新型高效节能烘干设备，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，根据烘干物料特性调整温度和湿度，智能化程度高，烘干过程无需专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果。机组在常温常压下运行，最大特点体现在节能方面，其节能量比电热管红外等节能50%，比烧油节能40%比烧煤节能30%，1度电当4度电用。

腊肠烘干机的组成：

- 1， 腊肠烘干主机机，具有烘干加除湿功能，温度能达到-8到75度。
- 2， 聚氨酯保温库房（定制），防火、阻燃、耐高温。
- 3， 智能微电脑控制屏，可根据客户要求，设定温湿度及烘烤时间。

4， 烤房循环风机，控制烤房热风走向，达到360度无死角循环热风。

5， 高效3次废热回收系统，烘干更节能。

腊肠烘干机烘干工艺：

1，烤房迅速升至60℃，然后放入腊肠迅速升温达到60℃，烘干4-5个小时让腊肠有个发酵过程，从而保证腊味香味。

2，温度控制在55℃左右，是减速干燥阶段，发色期和收缩定型期的控制，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，表面有凹凸不平，红白相间色调，这时一定要注意硬壳的出现，一旦出现硬壳就很难除掉腊肠里边的水分，导致外面干里边还不干的情况，可以进行冷热交替使用，效果更好。

3，温度要升高到58-60度，烘干时间控制在10-12个小时，这是快速干燥阶段，这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，相对湿度控制在38%左右，腊肠最终烘干湿度在17%左右。

腊肠烘干机带来的效益及适用范围：

腊肠烘干机通过反复烘干实践和数据测试，积累了丰富的烘干项目经验，依据完整的理论计算和实际相结合，确保腊肠在烘干过程中的色泽、外观达到统一，产品品质得到提高，它的节能环保，代替了传统的烧煤烧柴干燥设备，有利于保护环境。适用于不同的腊肠烘干，比如湘式腊味，广式腊味，川式腊味等等，还广泛用于腊肉、腊鱼、腊排、腊鸡、腊豆干等品种。