

腊肠腊肉烘干设备 定做专门烘干腊肉腊肠烘干机烘房

产品名称	腊肠腊肉烘干设备 定做专门烘干腊肉腊肠烘干机烘房
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	2.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

自动化腊肠烘干机设计厂家 腊肠干燥设备

每年年底，是广式腊肠、川式腊肠占领市场的时候。腊味可以说是年终送礼、走亲戚必带的手信，其味道美味，包装大方，深受广大消费者的喜爱。对于量产的用户，传统的日晒或者炭培烘烤方式并不能满足订单的交货期。于是，高效节能、环保卫生的空气能腊肠烘干机应运而生。这是一款旨在提高干燥效率、缩短干燥周期、降低运行成本、提升环保性能、实现自动化智能化的新能源技术烘干设备。我们都知道，日晒方式，除了干燥周期很长外，其卫生安全标准也往往不达标。对于食物类来说，完全暴露在大气环境中，自然会招致蚊虫叮咬、灰尘粉尘附着，非常的不卫生；而炭培烘烤方式，烘干过程会有一些有害的气体气渣排出，对大气环境造成很大的污染；甚至这些气体气渣还会附着在腊肠表面，食品卫生安全令人堪忧。凯志空气能腊肠烘干机则可以完全避免以上这些问题的出现，实现高效率、低能耗、零污染、环保卫生的生产干燥需要。

腊肉腊肠烘干除湿一体机厂家、川式香肠热风循环干燥箱、腊肠烘干机性能特点

选择一款合适的干燥设备，需要考究的除了外观、技术等外，还有一点非常重要的则是看其性能特点。性能特点决定着这款设备是否可以长久运行，是否足够安全可靠成熟稳定等等。因此，购买之前一定要深入了解其性能特点。凯志腊肠烘干机性能特点有很多，简单列举其中几点供大家了解：

热泵干燥装置中的热泵不仅具有烘干功能，还具有制冷功能和制热功能，实现低温加工和温室供热等多种功能。

凯志腊肠烘干机采用智能集成板块控制系统，可自由设定烘干房温度，循环风机运行时间，抽湿风机开、关时间。

设备使用防水级漏电保护插头，即插即用，耐高温高压、雷击保护等，设备还设置多重安全保护功

能：相序保护、缺相保护、过载保护、高压保护、低压保护等，运行非常安全可靠。

空气能腊肠烘干机采用全触摸屏控制，精确控温让烘干状态一目了然，实时显示烘干房内的温度、湿度及机组各功能的工作状态。

设备采用彩色复合保温钢板结构，美观大方，保温效果好，经久耐用。循环风机由两台高压风机做动力，有足够穿透能力，能使红薯干受热均匀。

热泵腊肠烘干机干燥后期(减速干燥)可与传统蒸汽、电加热、红外线、微波干燥结合使用，缩短干燥周期及节约后期运行费用。

小型腊肠腊味烘干机技术成熟、厂家定制腊肠专用烘干房、腊肠烘干设备工艺方案

每一种物料，因其自身的结构和熟悉不同，在工艺方案方面多有不同。因此在进行干燥时，应先掌握好要干燥的物料的工艺方案，设定好适合的温湿度参数，才能更好地保证烘干出合格的高品质产品。下面简单介绍一下腊肠的工艺方案：

启动腊肠烘干机，先进行预热，让烤房温度快速升温到60-65℃，目的是使新鲜的腊肠在2小时内达到内外温度一致，升温的过程也是调味料和肉一个发酵的过程，可以控制肉不变色，不变味。

预热之后，将热泵腊肠烘干机温度调节至45-50℃，此阶段为转色期，腊肠表面水分已被蒸发，色泽从进料的灰白色转为浅红色。预热加转色期历时5-6个小时。

之后就是腊肠的发色期。将温度设定在52-54℃，时间设定为4-6个小时。此时腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩。

紧接着进入收缩定型期。收缩定型期要持续11-12个小时，在这个期间腊肠内部的水份含量持续减少，腊肠明显收缩，外表出现不平的现象。

在之后就是快速干燥阶段，为了强化干燥的速度，温度升温到60-62℃，烘干时间控制在22-24个小时，当腊肠的湿度在17%一下即可完成干燥。此阶段温度决定了腊肠的干燥速度。

腊味干燥设备安装方便、大型腊肠腊肉烘干箱保温性能好、热泵腊肠烘干机工程案例

3、广式腊肠工程案例——我司在广式腊肠方面的工程案例非常多，像广东肇庆、河源、清远、罗定等地，都有数不胜数的工程，可供客户进行实地考察了解。举下其中的一个例子，这是肇庆的一个客户，要求的批次烘干量在800斤，我司为客户匹配了1台6P腊肠烘干机。经过安装调试之后，客户仅用40个小时就完成批次的烘干。烘干出来的腊肠鲜艳光亮，味道香浓，让人看了垂涎三尺。所用的时间也非常短，整体的运行成本也大大降低了。

2、川式腊肠工程案例——除了广式腊肠的工程外，我司在川式腊肠方面的工程也哟不少，像江西、四川、重庆等地。举一下前不久刚合作的一个客户案例，这个客户是四川本地的，找到我司，经过几次沟通之后，客户又亲自来到我司工厂进行实地考察，之后消除心中所有疑虑，立马订购了1台6P空气能腊肠烘干机。客户批次烘干量在800斤左右，用我司的设备进行干燥，仅用40个小时就完成干燥，客户非常满意。

自动化腊肠烘干机设计厂家 腊肠干燥设备