

腊肠烘干机多少钱一台

产品名称	腊肠烘干机多少钱一台
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	.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

各种腊肠烘干设备对比：

腊肠腊肉是非常美味的食品，我国不同地方的制作方法都有地域差异，每个地方的味道都不一样，腊肉腊肠的干燥是生产的一个重要环节，挑选一款好用的腊肉腊肠烘干机对企业至关重要，目前市场有很多种烘干类型，我们来了解一下：煤加热或电加热类肉制品烘干机，投资成本低，适合中小企业投资，煤加热烘干机主要燃料为煤，电加热烘干机运用电能辅助加热，能源成本低。空气能热泵烘干机或电加热烘干机，烘干运行过程无污染气体排出，不会对所烘干物为造成二次污染。因为空气能热泵烘干机或电加热烘干机都是使用电来做功，和煤加热烘干机相比，更干净卫生。空气能热泵烘干机为烘干设备中新型烘干设备，其节能主要表现在运行过程中，空气能热泵腊肉腊肠烘干机在运行过程中只需有少量的电能，吸收空气中的剩余热能进行加热，空气能热泵烘干机和电加热烘干机和煤加热烘干机相比投资成本高，但运行费用低，更适合现代化的生产加工。

热泵腊肉腊肠烘干机组成：

- 1、主机：空气能热泵烘干除湿机（热泵烘干机利用输入很少的电能吸收空气中的免费热量，用来烘干物料）
- 2、烘干房：聚氨酯发泡保温库房（定制），用来摆放物料，以及保温以免热量散失。
- 3、烤房循环系统：360°热风循环系统，将热量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走。
- 4、排湿排水系统：将烤房里边的高温湿热的空气大部分冷凝变成水排掉，多余的水汽通过风机排出。
- 5、全自动智能控制系统：按照最合适的烘干工艺曲线，自动调节温度和湿度、烘干时间。

6、独特热回收节能技术：高效废热回收除湿装置，比普通热泵烘干机提升能效30%。

益禾腊肠烘干机工艺：

1、高温烘干温度达到65-68度之间烘干4-6个小时让物料发酵过程，保证腊味香味。2、减速干燥阶段发色期和收缩定型期的控制，温度控制在50-55度之间，湿度控制在百分之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，这时一定要注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果更好。3、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，温度要升高到58-60度，烘干时间控制在30-40个小时，相对湿度控制在百分之38左右，腊肠终了烘干湿度在百分之17左右。

益禾腊肠烘干机案列及方案：

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。