

全自动腊肠烘干机 智能烘干效果好

产品名称	全自动腊肠烘干机 智能烘干效果好
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

热泵腊肉腊肠烘干机是什么：

腊肉烘干机腊肠烘干机正在改变传统生产，更准确的控制腊肉腊肠的品质，更大批量的生产腊肉腊肠。科技改变生活，技术提升效率，腊肉腊肠烘干机就是例证。腊肠俗称香肠，是将肉类绞碎成泥状，配以辅料，再灌入肠衣经过发酵、成熟干制成的中国特色肉制品，是中国传统肉类制品中的一大特色食品。腊肉是将肉腌制后再经过烘烤出来的加工品。南北方都有腊肠腊肉的制作，只是制作工艺不同，风味不相同。不管是腊肠还是腊肉也好，在制作过程中，烘干是一个相当重要的环节。近几年，越来越多客户选择使用益禾腊肉腊肠热泵烘干机，那么，腊肠烘干机，腊肠热泵烘干机是怎么运行的呢？腊肠烘干机工作原理。腊肉、腊肠热泵烘干机在对腊肉烘干时，通过冷、热交替的方式对腊肉进行风干，其工作原理与空调运行原理相同，使用少量的电能，通过压缩机将空气中的能量与烘房内部的能量进行置换（烘房内的温度在10-75 可调），从而达到烘干腊肠腊肉的目的。

腊肉腊肠烘干机组成：

烘干主机：高强度镀锌板制作，耐高温耐腐蚀，7寸微电脑触摸屏，可智能控制温湿度，根据不同产品调整工艺，操作触摸更灵敏。烘干房：采用10公分聚氨酯冷库板，强度好，保温效果非常好，能减少热量的消耗，安装方便简单，可拆卸。物料车：根据烘干物料不同，可采用不锈钢或角铁框架，可拆卸筛网托盘。

空气能腊肠烘干机具有哪些优势呢？

能耗费用低——热泵腊肠烘干机在运行中能回收外界环境中湿热空气的显热和潜热，能量得到充分而合理利用，是一种公认的高效节能设备。比柴油锅炉干燥房节能50%以上，比电热烘干房节能以上，比煤锅炉节能35%以上40%

不污染环境——由于热泵腊肠烘干机的全过程是在封闭系统中进行，不需向周围环境排湿，同时也会排出有害、有臭味的气体。若将进出料系统全部封闭在管道中，会使整个操作保持清洁环境。这与其他干燥方法相比，是一个独特的优点。

烘干质量好——热泵腊肠烘干机装置中的干燥介质是在封闭的空间循环；不受外界气候条件的影响，一年四季均在同一条件下平稳运行，所以干燥质量非常良好。

智能化控制-----可以根据用户工艺要求进行调控。

无需专人看管----全智能温度湿度控制，不要人看管，真正实现智能化生产，大大降低成本费用。

腊肠新老烘干工艺对比：

传统烘干工艺：

传统的干燥方法有日晒法和近十多年来发展燃煤火管热风炉的对流干燥法。日晒法即选择冬季的北风天，把灌制好的湿腊肠挂在户外的阳光下晒干，以这种简单的方式利用太阳能进行干燥，日晒法干制的腊肠，由于受阳光直接照射，有助于生物酶转化作用，因而腊具有特殊的风味，产品的色、香、味较好。但是日晒受天气的影响很大，如受阴雨天或有南风返潮的天气，腊肠在干燥过程中易霉烂变质。燃煤火管热风炉的对流干燥法就是把灌制好的腊肠经阳光下滴水吊晒后置于烘房中，烘房里设有燃煤管式热风炉，用于加热空气，用鼓风机将热空气送入干燥房，并以对流换热方式使腊肠脱水干燥。用这种方法干燥腊肠，存在着产品受煤灰、烟灰污染，干燥周期长（一般要72小时以上），能耗大，腊肠需经过多次“转竹”和“升柜”，劳动强度大，干燥过程的温、湿度难以控制，腊肠质量不稳定等弊病。

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。

益禾腊肠烘干机适应发展趋势：

腊味在干燥除湿过程不仅要除掉物料里面的水份，还要在外观上保留原有的色、香、味、形等感观的指标，保证在今后存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵，所以这些是和烘干除湿息息相关。传统的晒制腊味需要依靠干燥秋风及天然阳光生晒而成，一般要晒足15天时间，如遇天气不佳，腊味会有一股油腻味，处理不当甚至有哈喇味，易霉烂变质。新型腊肠烘干机干燥腊肠，而且风味独特、质量稳定、存储期更长，不但提高了腊肠的烘干品质而且提高了产量，更省时省力，且不再受天气影响。帮助用户实现批量化、现代化的生产，从而以机械化、科技化代替传统手工操作。再者，通过专业先进的设备，成熟稳定的，来降低运行成本，提高利润。