

# 空气能腊肠烘干机 腊味烘干房厂家

产品名称	空气能腊肠烘干机 腊味烘干房厂家
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:3~30P 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

空气能腊肠烘干机 腊味烘干房厂家先进的新风预除湿功能可保证进新风干燥,适合严格的干燥工艺,腊肠烘干机烘干过程通风好,腊肠表面受热均匀,无需人工进入进行翻转。保持品质,成品品质能达到统一,无需人工分离,传统的腊肉烘干主要用木材、煤、天然气等为燃料,这种设备非常不节能,而且在烘干过程中会释放大量的有害气体,污染环境,同时在烘干过程中很容易破坏腊肉的颜色,破坏卖相,甚至会污染腊肉的味道,益禾腊肉腊肠烘干机节能环保、安全卫生的特点,很好的解决了这些问题

益禾腊肠烘干机如何操作：

腊肠,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多的一大类产品。在使用热泵烘干机对腊肠进行干制时,因根据不同腊肠的品种进行工艺的调整,目前,大部分采用下面的操作模式:1、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。

2、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。

3、之后就是腊肠的发色期。了将温度设定在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。

4、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。

5、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。

## 腊肉腊肠烘干机运行介绍：

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，腊肉、腊肠热泵烘干机是怎么运行的呢？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。还可适用于腊肠、腊肉、腊鸭、腊排、牛肉干、鸭肉干等食品类烘干。功能强大、性能稳定、技术成熟、适用性广泛。

空气能腊肠烘干机 腊味烘干房厂家益禾热泵烘干机集除湿、加热、制冷、排温、通风为一体智能化设备，为新型节能减排干燥设备，腊肠烘干机，具有烘干加除湿功能，温度能达到8到75度，可适合不同腊味的烘干，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，我司采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，同时可以设定不同参数数据，烘干时，烘干数量决定了烤房的大小以及物料架的数量，这时候就要求烤房的热风循环一定要均匀，益禾热泵烘干机根据腊肠的摆放来合理的设计烤房风路，让烤房的每一个角落都有循环热风经过，使烘干品质达到统一

## 腊肠烘干注意事项：

- (1)腊肠烘干要求低温烘干，烘干的热风温度要求在45-70 之间，此为热泵除湿烘干机工作区域。
- (2)湿腊肠含水量大，烘干过程需要去除的水份量大，热泵除湿烘干是低温烘干去湿效率 的解决方案。
- (3)腊肠的加工除了去水以外还有腊肠口味的加工过程、对生化指标也有明确要求，此过程对烘干房的温湿度能够精准的控制，热泵除湿烘干机能够有效地控制和调节烘房的温、湿度，满足腊肠烘干的工艺要求。

通过不同客户的使用情况，不断的对腊肠干燥的了解，我司精益求精，陆续的对腊肠设备进行更新换代，以求降低客户的生产成本，改善客户的生产环境，提高客户产品的品质。

## 益禾腊肠烘干机的烘干均匀特点：

腊肠烘干机作为一款新型的烘干设备，具有节能环保的特点，全套设备采用行业好的生产工艺，平面式钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方。烘房采用100mm聚氨酯发泡保温，以及先进的技术制造，烘房坚固耐用。特有的烤房设计，让热量在烤房内部均匀的分布，起到一个均匀烘干的效果，烤房采用冷库板制作，又很好的降低了热量的损耗，上下循环的风路，让腊肠始终保持垂直的形状，新设计的人性化控制面板，让用户更简单的使用烘干机。

空气能腊肠烘干机 腊味烘干房厂家目前的节能改造大环境中，热泵烘干机作为一款新式的节能设备，被越来越多的消费者采用，在我国，煤改电进行的如火如荼中，热泵型的烘干机甚至被积极推行，益禾空气能热泵烘干机在腊肉烘干过程中能使其不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，比传统干燥设备更有效地保护腊肉腊肠的色、香、味、个体形态和有效成分，先进的新风预除湿功能可保证进新风干燥，适合严格的干燥工艺，传统腊味超长的生产周期，根本无法满足当下的市场需要，常常是供不应求，而自从有了益禾热泵烘干机，腊肠生产者再也不用担心腊肠烘干问题，生产周期短，生产时间可24小时连续工作