

## 环保腊肠烘干机 腊肉烘干房多少钱

产品名称	环保腊肠烘干机 腊肉烘干房多少钱
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

环保腊肠烘干机 腊肉烘干房多少钱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,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，是一个特有的优点

怎么选择腊肠烘干机：

腊肠热泵烘干机在目前是比较有优势的，性价比高的一款设备，那它是如何选择呢？其中要重点关注以下几点：

一、选安装简单的：腊肠烘干机安装便捷，总体分为板房安装，主机安装，轴流风机安装，电源线安装，排水管道安装几个步骤，抽湿风机由主机集成，所以只要推入接线即可，安装比较便捷。

二、选自动化高的：腊肠烘干机为机械化自动型，烘干房特点独特，适应了现代社会发展的需要，改变了传统过时的人工守候添柴、加煤、翻盘、测温、测湿的干燥方式。

三、选高效省成本的：腊肠烘干机高效节能，运行费用低。高温热泵烘干技术的前景热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点。

腊肉烘干机应用广泛：

益禾烘干机能对对烘干设备指标的调试控制，烘出来的腊肠色泽光润、呈自然红色，脂肪雪白，条纹均匀，腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性；切面肉质光滑无空洞、无杂质手质感好，肉香味扑鼻，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。烘干过程在一个密闭式的烘干房内进行，厂家专业定制10公分厚的聚氨酯板材，保温性能非常好，储存空间由批次烘干量而定，整体占地面积不大。腊肠腊肉放入烘干房内，只要设定好各个区的温湿度时间等参数，即可实现全自动化、

智能化的干燥，无需翻滚，无需看守，节能环保、干净卫生。它还适合肉制品烘干、香肠烘干、火腿烘干、板鸭干燥、酱鸭干燥、风鹅干燥、咸鹅干燥、烤鸭系列干燥、熏鸡干燥、风干鸡干燥、风干鸭干燥、风干鹅干燥、腊竹鼠干燥、腊乳狗干燥、鸭脚包干燥、腊鸡腿干燥、鸡翅膀干燥、腊肉干燥等等。应用范围广泛不单一可做多种食品加工的投资。环保腊肠烘干机 腊肉烘干房多少钱在使用时，将腊肠腊肉放入烘干房内，只要设定好各个区的温湿度时间等参数，即可实现全自动化、智能化的干燥，无需翻滚，无需看守，节能环保、干净卫生，腊肠烘干中，先将捆绑好的腊肠挂入空气能热泵腊肠烘干房中。腊肠干燥过程不仅要去除物料中的水分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊肠的色、味、形(外观)等观感的指标要求，这个与腊肠产品在今后一段时间的保质期内不发霉、不发酵、不变质也息息相关，益禾烘干机适用范围广，不受天气影响，可广泛适用于食品、农副产品、海产品、中草药、工业等烘干，它的易用性体现在很多个方面，其一，全程都是使用电源，这对生产者来说简单易得；其二，它采用的型电脑控制系统，只要半个小时的基础培训，就可以操作烘干机，对温湿度及时间进行调节，不用再需要花费大量的时间金钱去专门培训烘干师傅；其三，我们生产讲究环保卫生，它采用的密闭式烘干方式，且有多重的过滤措施，杜绝了污染气体及粉尘在表面的吸附，提高了食品安全性，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

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。

腊肠烘干机操作要点：

在操作腊肠烘干机时，首先要对它进行了解，腊肠烘干机配置了一个型电脑触摸屏面板，主页面显示的是烤房内部的温湿度、烘干进度、烘干机每个部件的运行状态等，可以详细的知道烤房运行情况，从主页面进入用户设置，显示的是有十个控制阶段，每个阶段可根据客户的物料来设置烘干温度、烘干时间、排湿系统的开关等功能，设置好了参数，以后可以根据物料的不同情况来修改，非常的简单方便。操作时要保持干燥的车间环境；因烘干机电器件都是金属制作的，且车间湿度大，金属电器表面会比较容易潮湿，而在接通电源时，附着在金属电器表面的水汽会造成电器短路，从而烧毁电器。所以烘干机机组周围一定要保持清洁干燥，通风良好。应经常清洗过滤网，保持机器的通风。正确操作热泵烘干机，应由专人操作，管理，维护，做好记录；一个熟练的设备操作人员，才能提升设备的使用价值。

环保腊肠烘干机 腊肉烘干房多少钱解决传统除湿设备在高温低湿条件下的除湿性能差甚至空转（压缩机运转不除水）技术难题，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