

中型腊肠烘干机 腊肉烘干房价格

产品名称	中型腊肠烘干机 腊肉烘干房价格
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

中型腊肠烘干机 腊肉烘干房价格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,腊味的质量好坏除了本身的配料工艺之外，更关键的是烘干除湿工艺，有句老话叫“腊味是7分制作，3分烘烤”，腊肠烘干机可以智能调整烘干工艺，正好适合不同腊味的烘干,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,消费者对食品卫生要求越来越高，对于腊肠的传统干燥方式存在众多的卫生环保问题，自然是无法接受，即便是对腊肠腊味非常喜爱，也只能望而却步。可见，干燥工艺在腊肠制作加工中是非常重要的环节

结合我国具体情况，腊肠热泵烘干机的适用范围为：

- 1.水电资源覆盖广、鼓励提倡节约用电地区
- 2.取代传统锅炉致力于大力节省成本的大中小企业
- 3.大城市对环境污染控制要求高的地区
- 4.对腊肠烘干除湿需求量大的生产工厂所及个体所在区域

随着新农村建设的逐步推进和政府对三农问题的日益关注，中央和地方财政对制造业的发展支持力度越来越大，腊肉腊肠以及农产品干燥也越来越受到重视，热泵烘干也迎来了良好的发展机遇。

益禾腊肠烘干机案例介绍：

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。益禾腊肠烘干机干燥腊肠，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。

中型腊肠烘干机 腊肉烘干房价格干净卫生腊肉腊肠烘干机选用空气能热泵烘干机，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,益禾烘干机能对对烘干设备指标的调试控制，烘出来的腊肠色泽红润、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,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,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

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。结合客户的使用情况，我们制定了腊肠匹配方案：

- 1、批次烘干量在400斤以下：我司建议选用3P烘干机组，适配约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电在4度左右。
- 2、批次烘干量在800斤以下：选用6P烘干机组，适配约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电7度左右。
- 3、批次烘干量在1500斤以下：选用10P烘干机组，适配约40立方米烘干房使用，每小时平均用电13度左右。
- 4、批次烘干量在3000斤以下：选用20P烘干机组，适配约80立方米烘干房使用，每小时平均用电25度左右。

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。

中型腊肠烘干机 腊肉烘干房价格客户在选择烘干设备是，要根据自己的实际需要来选择不同大小的烘干机，不然会导致过大热能浪费或者热量供不上的问题,在当下大力倡导发展新能源技术环保节能型产业的大环境大方向下，高耗能、高污染设备显然已经不适合使用。益禾热泵烘干机的出现，正是采用空气能代替其他重污染能源，低能耗好效率完成烘干过程，且不会释放任何有害气体气渣，在环保卫生节能方面得到了有力验证，符合食品卫生要求,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，温湿度智能控制，可根据不同生产工艺进行调整,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