热泵腊肠烘干机 腊味烘干房厂家

产品名称	热泵腊肠烘干机 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

热泵腊肠烘干机 腊味烘干房厂家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,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,效率高节能，使用寿命长，只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量,更合理的排风热吸收设计：减少排放热量损失，综合节能性更好,腊味分为很多种，常见有腊肉，腊鱼，腊鸭，腊肠，腊味质量好坏除了与原材料和配料有关还取决于烘干工艺，使用腊味烘干机能保持烘出来的腊味的色，香，味以及外观能达到很好的要求

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°C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。

腊肠烘干案例分析：

广东省清远市的李总，做腊肠已经有几十年了，原来采用烧柴火的方式进行干燥，烘干时间长，而现如今市场需求量大，所以往往供应不求。烧柴温度也不好控制根本掌握不了，都是凭感觉靠经验来的，新

人一般做不来。而且烧柴污染环境，所以食品卫生更是得不到保证。更让人烦恼的就是烧柴每隔一个小时都要看一次火或者加一次柴。因此要找一个人来专门负责这块，日以继夜的轮流看守，到了晚上也是没有的休息，这着实让人头疼。每天没日没夜的守着，虽然是挣到钱了，但是怕再继续这样熬出去身体迟早有 会出问题来。后来他使用了我们腊肠热泵烘干机后烘干一吨的腊肠仅需要25-38个小时，烘干品质好，时间也是大大缩短了，采用先进的排风热收设计，减少排放热量的损失，而且采用全封闭式烘干房，食品卫生更加有了保障。在烘干过程中不会产生任何有害物质，也不会有明火产生，全自动免人工操作，智能化控制，操作方便。热泵腊肠烘干机 腊味烘干房厂家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,我司特有的烤房设计，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,效率高节能，使用寿命长，只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量

广东省清远市的李总，做腊肠已经有几十年了，原来采用烧柴火的方式进行干燥，烘干时间长，而现如今市场需求量大，所以往往供应不求。烧柴温度也不好控制根本掌握不了，都是凭感觉靠经验来的，新人一般做不来。而且烧柴污染环境，所以食品卫生更是得不到保证。更让人烦恼的就是烧柴每隔一个小时都要看一次火或者加一次柴。因此要找一个人来专门负责这块，日以继夜的轮流看守，到了晚上也是没有的休息，这着实让人头疼。每天没日没夜的守着，虽然是挣到钱了，但是怕再继续这样熬出去身体迟早有 会出问题来。后来他使用了我们腊肠热泵烘干机后烘干一吨的腊肠仅需要25-38个小时，烘干品质好，时间也是大大缩短了，采用先进的排风热收设计，减少排放热量的损失，而且采用全封闭式烘干房，食品卫生更加有了保障。在烘干过程中不会产生任何有害物质，也不会有明火产生，全自动免人工操作，智能化控制，操作方便。

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吸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。热泵腊肠烘干机 腊味烘干房厂家我司特有的烤房设计，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,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,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,采用双效除湿技术的中间换热除温除湿，大大提高除湿性能比，节能效果明显