

空气能腊鸭干燥机价格

产品名称	空气能腊鸭干燥机价格
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	53000.00/台
规格参数	赛百诺:1 SBN-HGJ06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

空气能腊鸭干燥机价格

工艺流程：

1.选好的鸭

制板鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

2.屠宰

按要求把鸭子屠宰好，压平

3.腌制

(1) 擦盐。将精盐于锅中炒干，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。

腌制前后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，在工作台上反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其1/4的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

(2) 复腌。第二次扣卤后，用预先经处理的老卤，从肋部切口灌满后再依次浸入卤缸中。所浸数量不宜太多，以免腌制不均。码好后，用竹签制的棚形盖盖上，并压上石头，使鸭全部浸于卤中。腹腌的时间按季节而定，在农历小雪至大雪期间，大鸭（活鸭2公斤以上）22小时，中鸭（1.5~2公斤）18小时，小鸭（1.5公斤以下）16小时；大雪至立春期间，大鸭为18小时，中鸭为16小时，小鸭为14小时。也可平均复腌20~24小时。

4.烘干

将其挂入竹杠上，放入空气能板鸭烘干房。以空气能板鸭烘干机为例设置烘干参数，首先45~50热风干燥约6小时后，移置于约15℃冷风处冷却5~8小时，使鸭体定型，并可使皮肤出现乳白色，如用一次烘干时，则皮肤易变暗褐色，外观不良。冷却后之鸭只再以45~50℃热风干燥。

5.包装

按要求打包分装。美味的腊鸭就完成了，秋冬佳节就可以做菜了干锅板鸭煮莴笋、啤酒烧板鸭、给我们的冬季带来暖意和美好的回忆。腊鸭烘干机，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，赛百诺烘干机适用范围广，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，在使用时，将腊鸭腊肉放入烘干房内，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、干净卫生空气能腊鸭干燥机

空气能腊鸭干燥机价格 肉品肉类特性：肉品肉类繁多，但常见的干制肉品有猪肉类、牛肉类、鸡鸭肉类及水产品类，其中大多数猪肉类及牛肉类产品的烘干工艺及温度控制和湿度控制基本相同，然而，外观形状的较大区别，在很大程度上影响着烘干的时效性，以猪肉脯和腊肠为例，因形状不同，两者烘干时间差异较大。鸡肉鸭肉类产品多数情况干燥温度低于以上两种产品，然而，温度的降低，意味着烘干时间的延长，在肉品干燥方面，鱼品的干制较之前面几种产品，区别较大，必须采用特殊干燥设备及烘干工艺进行干制，才得到品质优异的干制品。赛百诺品牌的高温热泵烘干技术解决了普通烘干机能耗高、能效低、时间长，温度均匀，湿度可控，污染大的问题，可以替代供热锅炉和普通烘干机的使用，减少由于使用燃煤、燃油锅炉引起的有害气体的排放，提高大气环境质量，充分利用可再生资源 and 节约常规优质能源，更有利于社会的可持续发展。空气能烘干机比任何传统干燥设备更有效的保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效及营养成分。在操作腊鸭烘干机时，首先要对它进行了解，腊鸭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，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，提高了食品安全性空气能腊鸭干燥机空气能腊鸭干燥机价格 方便、节能、环保的标准化生产：全套设备配合智能化电脑操控系统，可方便修改烘干参数和工艺，灵活性强，优化了烘干过程的富裕时间和多余热量，能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能可靠，全部过程不会产生废气、废渣等对环境影响较大的有害物质，实现了无尘化，杜绝了蚊蝇及其他污染杂质的二次污染，环保高效。腊鸭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，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。赛百诺热泵烘干机的出现，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，符合食品卫生要求空气能腊鸭干燥机空气能腊鸭干燥机价格 品质控制及稳定性：该套设备在烘干过程中，可实现无人值守，各时段烘干参数一目了然，烘干产品的外观、形状、品相始终如一，不受外界环境的因素影响，对生产高品质产品及其适合，助力企业实现规模化生产。在使用时，将腊鸭腊肉放入烘干房内，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，随着新农村建设的逐步推进和我国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，腊肉腊鸭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，腊肉腊鸭烘干机广泛适用于肉制品烘干、香肠烘干、火腿烘干、板鸭干燥、酱鸭干燥、风鹅干燥、咸鹅干燥等空气能腊鸭干燥机空气能腊鸭干燥机价格 方便、节能、环保的标准化生产：全套设备配合智能化电脑操控系统，可方便修改烘干参数和工艺，灵活性强，优化了烘干过程的富裕时间和多余热量，能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能可靠，全部过程不会产生废气、废渣等对环境影响较大的有害物质，实现了无尘化，杜绝了蚊蝇及其他污染杂质的二次污染，环保高效。根据对热量的换算再结合实际客户的数据，我们得出了一个比较准确的腊味设计方案：400斤左右的，匹配3p的烘干机，800斤左右的，匹配6p的烘干机，1500斤的，匹配10p的烘干机。3000斤左右的，匹配20p的烘干机等等，节能腊肉腊鸭

烘干机用空气能热泵烘干机，空气能热泵烘干机为烘干设备中新型烘干设备，其节能主要表现在运行过程中，空气能热泵腊肉腊鸭烘干机在运行过程中只需有少量的电能，吸收空气中的热能进行加热，空气能热泵烘干机运行费用低，热泵腊鸭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%空气能腊鸭干燥机

按要求打包分装。美味的腊鸭就完成了，秋冬佳节就可以做菜了干锅板鸭煮莴笋、啤酒烧板鸭、给我们的冬季带来暖意和美好的回忆。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。赛百诺热泵烘干机的出现，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，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，腊鸭烘干机烘干过程通风好，腊鸭表面受热均匀，无需人工进入进行翻转。保持品质，成品品质能达到统一，无需人工分离空气能腊鸭干燥机

空气能腊鸭干燥机价格

空气能热泵板鸭烘干机的优势：

1. 节约能源运行成本低

节约能源是板鸭烘干机应用的出发点，也是主要的优点。传统干燥器的效率只有30%~50%，而用板鸭烘干机干燥在烘干的同时吸收排湿过程中产生的湿热空气和周围空气中的热量，大大提高机组的能效，可达到150~250%的能效，比电加热烘干节能50%以上的费用，大大降低了运行成本。

2. 烘干品质好、外观漂亮

板鸭烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使被干燥物品的品质好、色泽好、产品等级高。用普通的干燥方法得到的芳香类挥发性物质保留少、耐热性差的维生素保留低、颜色变化较大。板鸭烘干机能较好地保持板鸭原有的色泽、风味及营养成分。

3. 烘干参数易于控制且可调范围宽

板鸭烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到准确有效的控制，且温度调节范围为常温到85℃，相对湿度调节范围为15%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。

4. 环境友好无污染

物料干燥不仅要求提高产品质量和节约能耗，同时必须对环境友好。基于相同的评价标准，板鸭烘干机对全球变暖的影响与电释放的CO₂相比是很小的。在烘干的过程中不产生有害物质。对环境的友好是热泵干燥的优点。提倡应用热泵来减少CO₂的排放，它将得到进一步应用。

5. 绿色环保无安全隐患

板鸭烘干机运行过程无三废（废水、废气、废渣）产生，对环境没有污染，绿色环保。可以替代供热锅炉的使用，减少由于使用燃煤、燃油锅炉引起的有害气体的排放，提高大气环境质量，充分利用可再生资源 and 节约常规优质能源，更有利于社会的可持续发展，具有良好的经济效益和社会效益，其市场前景广阔。烘干过程无需要专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果，机组在常温常压下运行，并且在烘干过程中机组会产生冷风，将冷风直接排入工作车间可提高室温，根据对热量的换算再结合实际客户的数据，我们得出了一个比较准确的腊味设计方案：400斤左右的，匹配3p

的烘干机，800斤左右的，匹配6p的烘干机，1500斤的，匹配10p的烘干机。3000斤左右的，匹配20p的烘干机等等空气能腊鸭干燥机

按要求打包分装。美味的腊鸭就完成了，秋冬佳节就可以做菜了干锅板鸭煮莴笋、啤酒烧板鸭、给我们的冬季带来暖意和美好的回忆。作为食品类烘干加工，热泵烘干机采用空气能作为能源，非常环保卫生，绿色健康，赛百诺腊味烘干机是通过对腊鸭生产的了解，吸取各种腊鸭烘干设备的优势，长处，摒弃其不好的缺点，后结合自身行业，机械的技术，优势而研发出来的，腊味分为很多种，常见有腊肉，腊鱼，腊鸭，腊鸭，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空气能腊鸭干燥机

空气能腊鸭干燥机价格 系统的智能化操控性：赛百诺肉制品烘干机采用全自动智能化PLC操作模块，对温度及湿度进行精确动态监控，使烘干物料在设定的工艺参数内能精确控制，温度、湿度、时间的精确控制直接保证了产品的高质量成品率，且该套设备的自动启停功能方便了操作人员的灵活性，对企业实现标准化生产起到促进作用。空气能烘干机真的有那么神奇吗？我只能举例说明：在广东茂名，黄总采用我们一台10P腊鸭热泵烘干机，用于烘干腊鸭，每天产量为1500斤，烘出来的腊鸭色泽光润、呈自然红色，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，香味扑鼻，腊鸭这食品在中国来说，可以算是“南北通吃”的大热门食品，好的腊鸭肉质鲜嫩，白里透红，吃起来香甜可口又不油腻，要制作出这样好看又好吃的腊鸭，需要注意的细节很多，的烘干过程更是需要良好的把控，干燥工艺在腊鸭制作加工中是非常重要的的一环空气能腊鸭干燥机空气能腊鸭干燥机价格 肉品肉类特性：肉品肉类繁多，但常见的干制肉品有猪肉类、牛肉类、鸡鸭肉类及水产品类，其中大多数猪肉类及牛肉类产品的烘干工艺及温度控制和湿度控制基本相同，然而，外观形状的较大区别，在很大程度上影响着烘干的时效性，以猪肉脯和腊肠为例，因形状不同，两者烘干时间差异较大。鸡肉鸭肉类产品多数情况干燥温度低于以上两种产品，然而，温度的降低，意味着烘干时间的延长，在肉品干燥方面，鱼品的干制较之前面几种产品，区别较大，必须采用特殊干燥设备及烘干工艺进行干制，才可得到品质优异的干制品。赛百诺品牌的高温热泵烘干技术解决了普通烘干机能耗高、能效低、时间长，温度均匀，湿度可控，污染大的问题，可以替代供热锅炉和普通烘干机的使用，减少由于使用燃煤、燃油锅炉引起的有害气体的排放，提高大气环境质量，充分利用可再生资源 and 节约常规优质能源，更有利于社会的可持续发展。空气能烘干机比任何传统干燥设备更有效的保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效营养成分。赛百诺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鸭的色、香、味、个体形态和有效成分，赛百诺烘干机能对对烘干设备指标的调试控制，烘出来的腊鸭色泽光润、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，节能腊肉腊鸭烘干机用空气能热泵烘干机，空气能热泵烘干机为烘干设备中新型烘干设备，其节能主要表现在运行过程中，空气能热泵腊肉腊鸭烘干机在运行过程中只需有少量的电能，吸收空气中的热能进行加热，空气能热泵烘干机运行费用低空气能腊鸭干燥机空气能腊鸭干燥机价格 品质控制及稳定性：该套设备在烘干过程中，可实现无人值守，各时段烘干参数一目了然，烘干产品的外观、形状、品相始终如一，不受外界环境的因素影响，对生产高品质产品及其适合，力助企业实现规模化生产。烘干过程无需要专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果，机组在常温常压下运行，并且在烘干过程中机组会产生冷风，将冷风直接排入工作车间可提高室温，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，赛百诺热泵烘干机根据腊鸭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空气能腊鸭干燥机