

高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作

产品名称	高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作
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

高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作 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。我司在广式腊鸭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，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，无需人工分离高温热泵腊鸭烘干设备高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作 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。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，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，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、咸鹅干燥等高温热泵腊鸭烘干设备高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作

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。新型腊鸭烘干机干燥腊鸭，而且风味独特、质量稳定、存储期更长，不但提高了腊鸭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，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，腊鸭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，二、选自动化高的，三、选高效省成本的高温热泵腊鸭烘干设备

高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作

空气能热泵板鸭烘干机运用于干燥过程的主要原理就是利用热泵蒸发器吸收外界空气中的热能，或者回收干燥过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烘干箱中，烘干箱内的热空气经过反复循环加热，吸收物料中的水分，自身降温加湿，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并终实现物料连续干燥。

空气能热泵板鸭烘干机的主要构件：

- 1、翅片式蒸发器（吸收外界的热量）；
- 2、压缩机（提升热量的压力和温度）；
- 3、翅片式冷凝器（向烘干物料输送热量）；
- 4、电子膨胀阀；
- 5、智能控制器；

6、高效热回收器。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，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，传统个体户制作腊鸭时，烘烤时24小时轮流看守，干得非常辛苦，但忙时不注意会把腊鸭烘坏，产品质量得不到保证，客户一直不稳定，销量会遇到瓶颈，而使用腊鸭热泵烘干机就可以大量的减少劳动力，且保证质量的统一性，因为它拥有智能的控制系统、自动化烘干技术高温热泵腊鸭烘干设备

高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作

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。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，而自从有了赛百诺热泵烘干机，腊鸭生产者再也不用担心腊鸭烘干问题，生产周期短，生产时间可24小时连续工作，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，绿色健康高温热泵腊鸭烘干设备

高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作肉脯烘干机特点：

- 1.肉脯烘干机能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能环保，高效耐用为特性。
- 2.在干燥过程中，温度、湿度、时间自动可调可控，设备带有超温报警，故障报警等智能保障措施，并带有定时启动和定时关机功能，完全达到无人职守的烘干状态。
- 3.烘干方式与自然干燥原理相似，烘干过程与外界隔绝，无蝇虫的叮咬及杂质污染，烘干物料品质好、品相佳、干品物料等级高。
- 3.烘干方式与自然干燥原理相似，烘干过程与外界隔绝，无蝇虫的叮咬及杂质污染，烘干物料品质好、品相佳、干品物料等级高。
- 4.绿色环保，采用专用高温制冷剂，对环境没有污染，绿色环保。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，干净卫生腊肉腊鸭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高温热泵腊鸭烘干设备

高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作

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。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，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%高温热泵腊鸭烘干设备

高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作 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。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，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的烘干机等等高温热泵腊鸭烘干设备高温热泵腊鸭烘干设备怎么操作 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。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，而自从有了赛百诺热泵烘干机，腊鸭生产者再也不用担心腊鸭烘干问题，生产周期短，生产时间可24小时连续工作，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）技术难题高温热泵腊鸭烘干设备