

# 小型腊鸭烘干箱价格

产品名称	小型腊鸭烘干箱价格
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

小型腊鸭烘干箱价格 安全可靠的保护措施：肉制品专用烘干设备是一种热量转移装置，烘干过程主要以除湿和排湿过程完成，大部分热量来自于空气，产品不会出现烤焦或过度烘干等情况，属于柔性烘干，安全可靠。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，赛百诺腊肉腊鸭烘干机节能环保、安全卫生的特点，很好的解决了这些问题,可适用于腊鸭、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

小型腊鸭烘干箱价格 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。腊味分为很多种，常见有腊肉，腊鱼，腊鸭，腊鸭，腊味质量好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,空气能热泵烘干机是使用电来做功，和煤加热烘干机相比，更干净卫生,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

小型腊鸭烘干箱价格肉脯烘干机特点：

- 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。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，空气能热泵烘干机是使用电来做功，和煤加热烘干机相比，更干净卫生，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）技术难题小型腊鸭烘干箱

## 小型腊鸭烘干箱价格

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。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，可适用于腊鸭、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，在选择烘干机时，要选好的品牌厂家，有服务，无后顾之忧，另外大厂家有丰富的烘干经验，可以减少烤房设计不合理的风险小型腊鸭烘干箱

## 小型腊鸭烘干箱价格

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CO<sub>2</sub>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CO<sub>2</sub>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。广东省清远市的李总，做腊鸭已经有几十年了，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，后来他使用了我们腊鸭热泵烘干机后烘干一吨的腊鸭仅需要25-38个小时，烘干品质好，时间也是大大缩短了，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、自动化烘干技术小型腊鸭烘干箱

小型腊鸭烘干箱价格 安全可靠的保护措施：肉制品专用烘干设备是一种热量转移装置，烘干过程主要以除湿和排湿过程完成，大部分热量来自于空气，产品不会出现烤焦或过度烘干等情况，属于柔性烘干，安全可靠。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，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，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小型腊鸭烘干箱小型腊鸭烘干箱价格 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。腊肉、腊鸭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，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小型腊鸭烘干箱小型腊鸭烘干箱价格 安全可靠的保护措施：肉制品专用烘干设备是一种热量转移装置，烘干过程主要

以除湿和排湿过程完成，大部分热量来自于空气，产品不会出现烤焦或过度烘干等情况，属于柔性烘干，安全可靠。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，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，节能效果明显小型腊鸭烘干箱小型腊鸭烘干箱价格 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。腊肉、腊鸭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，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小型腊鸭烘干箱