

腊味腊鸭烘干机怎么操作

产品名称	腊味腊鸭烘干机怎么操作
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

腊味腊鸭烘干机怎么操作 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。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,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物排出，不会对所烘干物造成二次污染,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味腊鸭烘干机腊味腊鸭烘干机怎么操作 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。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,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腊鸭烘干机腊味腊鸭烘干机怎么操作

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、翘片式蒸发器（吸收外界的热量）；

2、压缩机（提升热量的压力和温度）；

3、翘片式冷凝器（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。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,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味腊鸭烘干机

腊味腊鸭烘干机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,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、现代化的生产腊味腊鸭烘干机

腊味腊鸭烘干机怎么操作 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。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,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腊味腊鸭烘干机腊味腊鸭烘干机怎么操作 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。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,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腊味腊鸭烘干机腊味腊鸭烘干机怎么操作

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，并终实现物料的不断干燥。

空气能热泵板鸭烘干机的主要构件：

- 1、翘片式蒸发器（吸收外界的热量）；
- 2、压缩机（提升热量的压力和温度）；
- 3、翘片式冷凝器（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。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腊味腊鸭烘干机

腊味腊鸭烘干机怎么操作 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。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，腊鸭热泵烘干机在目前是比较有优势的，性价比高的的一款设备，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、选高效省成本的腊味腊鸭烘干机