

高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台

产品名称	高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台
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

高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台 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。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，所以往往供不应求。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，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，有部分客户用燃煤火管热风炉这种方法干燥腊鸭，它存在着产品受煤灰污染，干燥周期长（一般要72小时以上），能耗大的缺点，目前正在积极的改进升级设备，很多都换上了环保卫生的空气能烘干机，这是一个趋势高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台

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。赛百诺高温热泵烘干机是一种环保节能型烘干设备，在烘干过程中不会产生任何有害物质，烘干过程也不会有废气或明火产生，可以根据烘干物料特性调制温度湿度，智能化程度高，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，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，节能效果明显高温热泵腊鸭烘干机

高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台 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。目前的节能改造大环境中，热泵烘干机作为一款新式的节能设备，被越来越多的消费者采用，在我国，煤改电进行的如火如荼中，热泵型的烘干机甚至被积极推行，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，提高了食品安全性高温热泵腊鸭烘干机高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台 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。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环节，通过不同客户的使用情况，不断的对腊鸭干燥的了解，我司精益求精，陆续的对腊鸭设备进行更新换代，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高温热泵腊鸭烘干机高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台 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、个体形态和有效及营养成分。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，赛百诺腊味烘干机是通过了解腊鸭生产的知识，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，安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外高温热泵腊鸭烘干机高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台 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。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，赛百诺热泵烘干机集除湿、加热、制冷、排湿、通风为一体智能化设备，为新型节能减排干燥设备高温热泵腊鸭烘干机高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台 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。腊味的质量好坏除了本身的配料工艺之外，更关键的是烘干除湿工艺，有句老话叫“腊味是7分制作，3分烘烤”，腊鸭烘干机可以智能调整烘干工艺，正好适合不同腊味的烘干，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，让腊鸭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高温热泵腊鸭烘干机高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台 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。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，腊味的质量好坏除了本身的配料工艺之外，更关键的是烘干除湿工艺，有句老话叫“腊味是7分制作，3分烘烤”，腊鸭烘干机可以智能调整烘干工艺，正好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机高温热泵腊鸭烘干机多少钱一台 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。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，通过不同客户的使用情况，不断的对腊鸭干燥的了解，我司精益求精，陆续的对腊鸭设备进行更新换代，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高温热泵腊鸭烘干机