

高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台

产品名称	高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台
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

高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台 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。我国提倡环保清洁的卫生，尽量减少污染，所以选择高温热泵烘干机是一种明智的选择,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,热泵腊鸭烘干机装置中的干燥介质是在封闭的空间循环；不受外界气候条件的影响，一年四季均在同一条件下平稳运行，所以干燥质量非常良好高温热泵腊鸭烘干箱高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台 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。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,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，由于热泵腊鸭烘干机的全过程是在封闭系统中进行，不需向周围环境排湿，同时也会排出有害、有臭味的气体。若将进出料系统全部封闭在管道中，会使整个操作保持清洁环境。这与其他干燥方法相比，是一个特有的优点高温热泵腊鸭烘干箱高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台

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。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，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，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高温热泵腊鸭烘干箱

高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台 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。热泵腊鸭烘干机装置中的干燥介质是在封闭的空间循环；不受外界气候条件的影响，一年四季均在同一条件下平稳运行，所以干燥质量非常良好，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、适用性广泛高温热泵腊鸭烘干箱高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台 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。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，南北方都有腊鸭腊肉的制作，只是制作工艺不同，风味不相同。不管是腊鸭还是腊肉也好，在制作过程中，烘干是一个相当重要的环节。近几年，越来越多客户选择使用赛百诺腊肉、腊鸭热泵烘干机，消费者对食品卫生要求越来越高，对于腊鸭的传统干燥方式存在众多的卫生环保问题，自然是无法接受，即便是对腊鸭腊味非常喜爱，也只能望而却步。可见，干燥工艺在腊鸭制作加工中是非常重要的环节高温热泵腊鸭烘干箱高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台

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。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，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、干净卫生高温热泵腊鸭烘干箱
高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台 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，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，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、工业等烘干高温热泵腊鸭烘干箱
高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台肉脯烘干机特点：

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。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，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、工业等烘干高温热泵腊鸭烘干箱

高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台 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，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，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箱

高温热泵腊鸭烘干箱多少钱一台肉脯烘干机特点：

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。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，腊味的质量好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高温热泵腊鸭烘干箱