

空气能腊味烘干机

产品名称	空气能腊味烘干机
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:3~30P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号（自编1号楼）X1301-A5121(集群注册)（JM）（注册地址）
联系电话	18665643859

产品详情

腊肠烘干机，腊肉烘干机，腊味烘干机，空气能腊肠烘干房腊肉腊肠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,腊肠这食品在中国来说，可以算是“南北通吃”的大热门食品，好的腊肠肉质鲜嫩，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肠，需要注意的细节很多，的烘干过程更是需要良好的把控，干燥工艺在腊肠制作加工中是非常重要的一个环节。

腊肠烘干机的出现：以前传统的腊肠，一般是在制作之后，拿到太阳底下晒干。于是我们经常会在一些谷场、空旷场地看到一排排的腊肠、腊肉悬挂在竹竿上。而周围时常会有虫蝇围绕，还有过往的车辆溅起的灰尘，还有四处纷飞的粉尘。可想而知，这样的腊肠晒出来，卫生问题很让人担忧。消费者对食品卫生要求越来越高，对于腊肠的传统干燥方式，自然是无法接受，即便是对腊肠腊味非常喜爱，也只能望而却步。可见，干燥工艺在腊肠制作加工中是非常重要的一个环节。选择一种好用的腊肠烘干机非常重要，新一代热泵腊肠烘干机是一款可用户遇到的诸多干燥问题，它烘干周期短，运行成本低，技术成熟，性能稳定。更重要的一点是，作为食品类加工，热泵腊肠烘干机采用空气能作为能源，非常环保卫生，绿色健康。

为什么要选择益禾腊肠烘干机：

腊味在干燥除湿过程不仅要除掉物料里面的水份，还要在外观上保留原有的色、香、味、形等感观的指标，保证在今后存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵，所以这些是和烘干除湿息息相关。传统的晒制腊味需要依靠干燥秋风及天然阳光生晒而成，一般要晒足15天时间，如遇天气不佳，腊味会有一股油腻味，处理不当甚至有哈喇味，易霉烂变质。新型腊肠烘干机干燥腊肠，而且风味独特、质量稳定、存储期更长，不但提高了腊肠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，从而以机械化、科技化代替传统手工操作。再者，通过专业先进的设备，成熟稳定的，来降低运行成本，提高利润。

空气能腊味烘干机

益禾腊肠烘干机的烘干均匀特点：

腊肠烘干机作为一款新型的烘干设备，具有节能环保的特点，全套设备采用行业好的生产工艺，平面式钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方。烘房采用100mm聚氨酯发泡保温，以及先进的技术制造，烘房坚固耐用。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，让腊肠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。

腊肉腊肠烘干机广泛适用于：

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、烤鸭系列干燥、熏鸡干燥、风干鸡干燥、风干鸭干燥、风干鹅干燥、腊竹鼠干燥、腊乳狗干燥、鸭脚包干燥、腊鸡腿干燥、鸡翅膀干燥、腊肉干燥等等。应用范围广泛不单一可做多种食品加工的投资。

空气能腊味烘干机热泵腊肠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%，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，腊肠烘干机作为一款新型的烘干设备，具有节能环保的特点，全套设备采用行业好的生产工艺，平面式钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方，广东省清远市的李总，做腊肠已经有几十年了，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肠热泵烘干机后烘干一吨的腊肠仅需要25-38个小时，烘干品质好，时间也是大大缩短了