

箱体式腊肉烘干机

产品名称	箱体式腊肉烘干机
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存在众多的卫生环保问题，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环节,益禾腊味烘干机是通过了解腊肠生产的了解，吸取各种腊肠烘干设备的优势，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,干净卫生腊肉腊肠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,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

空气能烘干腊肠优势：

传统的腊肉烘干主要用木材、煤、天然气等为燃料，这种腊肉烘干机非常不节能，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。为有效解决腊肉烘干问题，益禾空气能高温热泵烘干机应市场需求而生，其除了实现节能降耗外，意义在于品质优化。益禾空气能热泵烘干机在腊肉烘干过程中能使其不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，比传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

怎么选择腊肠烘干机：

腊肠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：腊肠烘干机安装便捷，总体分为板房安装，主机安装，轴流风机安装，电源线安装，排水管道安装几个步骤，抽湿风机由主机集成，所以只要推入接线即可，安装比较便捷。
- 二、选自动化高的：腊肠烘干机为机械化自动型，烘干房特点独特，适应了现代社会发展的需要，改变

了传统过时的人工守候添柴、加煤、翻盘、测温、测湿的干燥方式。

三、选高效省成本的：腊肠烘干机高效节能，运行费用低。高温热泵烘干技术的前景热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点。箱体式腊肉烘干机

空气能腊肠烘干机具有哪些优势呢？

能耗费用低——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%

不污染环境——由于热泵腊肠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，是一个独特的优点。

烘干质量好——热泵腊肠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。

智能化控制-----可以根据用户工艺要求进行调控。

无需专人看管----全智能温度湿度控制，不要人看管，真正实现智能化生产，大大降低成本费用。

腊肠烘干机工艺说明：

1、高温烘干温度达到65-68度之间烘干4-6个小时让物料发酵过程，保证腊味香味。2、减速干燥阶段发色期和收缩定型期的控制，温度控制在50-55度之间，湿度控制在百分之45左右，时间为4-5个小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩，这时一定要注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果更好。3、快速干燥阶段，这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，温度要升高到58-60度，烘干时间控制在30-40个小时，相对湿度控制在百分之38左右，腊肠终了烘干湿度在百分之17左右。

箱体式腊肉烘干机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,干净卫生腊肉腊肠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