

空气能腊肠烘干机

产品名称	空气能腊肠烘干机
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，二、选自动化高的，三、选高效省成本的,益禾烘干机适用范围广，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,在操作腊肠烘干机时，首先要对它进行了解，腊肠烘干机配置了一个型电脑触摸屏面板，主页面显示的是烤房内部的温湿度、烘干进度、烘干机每个部件的运行状态等，可以详细的知道烤房运行情况

腊肠制作及腊肠烘干机介绍：

- 1，主料切配：猪肉选用夹子肉，即猪的前腿与猪身相连的部位。将猪肉按照瘦八肥二的比例，切成小条。（肥瘦比例可以根据个人口味调整）
- 2，调料入味：将所有调料放入切好的肉中，搅拌均匀，放30分钟。
- 3，肠衣准备：传统腊肠制作采用猪肠制作，腊肠烘干 烤箱，猪肠处理起来较为麻烦，这里采用直接购买来的蛋白肠衣制作。
- 4，肠衣灌肉：将肠衣用温水泡软，洗净。肠衣的一端用白线扎住(封口)。肠衣的另一端套在洗干净的漏斗嘴上，（没有灌肠器，可以用矿泉水制作一个简易灌肠器）然后将调好味的肉块装入漏斗中，慢慢往肠衣中灌。
- 5，灌肠后处理：注意将肠衣全部灌满再分段；灌满之后，结尾处先打活结，以便放气后再填充；用手分段，用牙签放气。在气孔较多较大的部位，要多扎一些小洞放气；逐段放气，逐段用棉线打结分段。
- 6，腊肠烘干：首先将捆绑好的腊肠挂入空气能热泵腊肠烘干房中。腊肠干燥过程不仅要去掉物料中的水

分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊肠的色、味、形(外观)等观感的指标要求，与腊肠产品在今后一段时间的保质期内不发霉、不发酵、不变质也息息相关。

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。

空气能腊肠烘干机

腊肠烘干机操作要点：

在操作腊肠烘干机时，首先要对它进行了解，腊肠烘干机配置了一个型电脑触摸屏面板，主页面显示的是烤房内部的温湿度、烘干进度、烘干机每个部件的运行状态等，可以详细的知道烤房运行情况，从主页面进入用户设置，显示的是有十个控制阶段，每个阶段可根据客户的物料来设置烘干温度、烘干时间、排湿系统的开关等功能，设置好了参数，以后可以根据物料的不同情况来修改，非常的简单方便。操作时要保持干燥的车间环境；因烘干机电器件都是金属制作的，且车间湿度大，金属电器表面会比较容易潮湿，而在接通电源时，附着在金属电器表面的水汽会造成电器短路，从而烧毁电器。所以烘干机机组周围一定要保持清洁干燥，通风良好。应经常清洗过滤网，保持机器的通风。正确操作热泵烘干机，应由专人操作，管理，维护，做好记录；一个熟练的设备操作人员，才能提升设备的使用价值。

益禾腊肉腊肠烘干机特点：

- 1、益禾热泵烘干机集除湿、加热、制冷、排温、通风为一体智能化设备，为新型节能减排干燥设备。
- 2、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。
- 3、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。
- 4、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；
- 5、先进的新风预除湿功能可保证进新风干燥，适合严格的干燥工艺；
- 6、益禾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。
- 7、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度。
- 8、效率高节能，使用寿命长，只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量。
- 9、安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；
- 10、益禾烘干机适用范围广，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

空气能腊肠烘干机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腊肉

腊肠的色、香、味、个体形态和有效成分,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”,腊肠烘干机可以智能调整烘干工艺,正好适合不同腊味的烘干