

热泵的腊肠烘干设备

产品名称	热泵的腊肠烘干设备
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 06:1 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

热泵的腊肠烘干设备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。赛百诺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。腊肉，腊肠，腊鸭，腊鱼等腊味制品都深受人们喜爱的传统美食。腊肠腊肉的制作除了配料工艺外，干制工艺也是相当有讲究的，从以前的太阳晾晒，土炉烘烤，到现代化的机器干燥，腊肉腊肠的干制工艺不断的在调整变化。目前，比较新型的腊肠腊肉烘干机当属于空气能热泵烘干机了。那么如果有客户购买了赛百诺腊肉烘干机，腊肉干制工艺应该如何调整呢？关于腊肉的烘干工艺，不同的地方，腊肉的做法不相同，干燥工艺也不相同，做出来的腊肉口感，颜色，风味也各有特色。举个例子来说，某个腊肉加工厂的客户，他加工生产的腊肉，一般烘烤的时候温度是控制45-55 之间，温度太高，容易出太多油，失重很严重，这样做出来的腊肉成本很高，造成利润损失。同时，低温可以减少腊肉脂肪氧化的程度，从而延长腊肉的存储期。适用工艺的情况，要结合自身肉料来讨论，没有放之四海而皆准的标准。大家根据传统的工艺来微调，配合新型的烘干设备，找到适合自己的基于腊肉烘干机的工艺。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。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。热泵的腊肠烘干设备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。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。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,烘干机能对对烘干设备指标的调试控制，烘出来的腊肠色泽光润、呈自然红色，脂肪雪白，条纹均匀，腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性,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，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，而自从有了热泵烘干机，腊肠生产者再也不用担心腊肠烘干问题，生产周期短，生产时间可24小时连续工作。腊肠烘干中，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除物料中的水分，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，这个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。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。

热泵的腊肠烘干设备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。有部分客户用燃煤火管热风炉这种方法干燥腊肠，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。腊肠烘干机案例介绍：

我司在广式腊肠方面的工程案例非常多，像广东肇庆、河源、清远、罗定等地，都有数不胜数的工程，可供客户进行实地考察了解。举下其中的一个例子，这是肇庆的一个客户，要求的批次烘干量在800斤，我司为客户匹配了1台6P腊肠烘干机。经过安装调试之后，客户仅用40个小时就完成批次的烘干。烘干出来的腊肠鲜艳光亮，味道香浓，让人看了垂涎三尺。所用的时间也非常短，整体的运行成本也大大降低了。结合客户的使用情况，我们制定了腊肠匹配方案：

- 1、批次烘干量在400斤以下：我司建议选用3P烘干机组，适配约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电在4度左右。
- 2、批次烘干量在800斤以下：选用6P烘干机组，适配约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电7度左右。
- 3、批次烘干量在1500斤以下：选用10P烘干机组，适配约40立方米烘干房使用，每小时平均用电13度左右。
- 4、批次烘干量在3000斤以下：选用20P烘干机组，适配约80立方米烘干房使用，每小时平均用电25度左右。腊肠烘干中，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除物料中的水分，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，这个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。赛百诺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。