

空气能腊肠烘干除湿一体机价格

产品名称	空气能腊肠烘干除湿一体机价格
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

空气能腊肠烘干除湿一体机价格南北方都有腊肠腊肉的制作，只是制作工艺不同，风味不相同。不管是腊肠还是腊肉也好，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、腊肠热泵烘干机。腊肉、腊肠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。结合我国具体情况，腊肠热泵烘干机的适用范围为：

- 1.水电资源覆盖广、鼓励提倡节约用电地区
- 2.取代传统锅炉致力于大力节省成本的大中小企业
- 3.大城市对环境污染控制要求高的地区

4.对腊肠烘干除湿需求量大的生产工厂所及个体所在区域空气能烘干机真的有那么神奇吗?我只能举例说明：在广东茂名，黄总采用我们一台10P腊肠热泵烘干机，用于烘干腊肠，每天产量为1500斤，烘出来的腊肠色泽光润、呈自然红色，条纹均匀，腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性；切面肉质光滑无空洞、无杂质手质感好，香味扑鼻。节能腊肉腊肠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，空气能热泵腊肉腊肠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。

空气能腊肠烘干除湿一体机价格在当下大力倡导发展新能源技术环保节能型产业的大环境大方向下，高耗能、高污染设备显然已经不适合使用。赛百诺热泵烘干机的出现，正是采用空气能代替其他重污染能源，低能耗好效率完成烘干过程，且不会释放任何有害气体气渣，在环保卫生节能方面得到了有力验证，符合食品卫生要求。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。

广西某食品加工厂，采用我司型号为SBN-HGJ10的腊肠烘干机一台，烘干时间三十个小时左右，平均每

斤腊肠的烘烤成本在2毛元左右，同时烘烤出来的腊肠品质也得到了客户的认可。腊肠烘干机还可以烘烤其他腊味制品，如腊肉烘干，腊鸭烘干，腊鱼烘干，腊鸡烘干，腊蛋烘烤等等。

那么怎么选择功率合适的腊肠烘干机，以及腊肠烘干房的大小对应的产量呢？

建议功率2.8KW的腊肠腊肉烘干机匹配15个立方以内的保温烘干房，一次可放500斤左右的腊肠腊肉；

建议功率5.2kw的腊肠腊肉烘干机匹配25个立方以内的保温烘干房，一次可放1000斤左右的腊肠腊肉；

建议功率9.3kw的腊肠腊肉烘干机匹配35个立方以内的保温烘干房，一次可放1500斤左右的腊肠腊肉。

通过不同客户的使用情况，不断的对腊肠干燥的了解，我司精益求精，陆续的对腊肠设备进行更新换代，以求降低客户的生产成本，改善客户的生产环境，提高客户产品的品质。赛百诺烘干机能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。

空气能腊肠烘干除湿一体机价格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。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。赛百诺腊肠烘干机采用PLC电脑触摸屏控制器，自由设定，智能控温排湿，满足不同腊肠腊味制品的干燥工艺需求。节能环保，采用空气能热泵技术原理，一度电可当四度电使用，无废气废水废料等污染排放物，干燥环境卫生，热量均匀，采用密闭式保温烘干房，以及专业的热风循环设计结构。干燥品质好，采用赛百诺腊肠烘干机干燥出来的腊肠腊肉品质均一，存储时间长，口感味道俱佳。腊肠烘干机，腊肉烘干机，专业腊味烘干设备找广州赛百诺，1000多企业的共同选择，提供新型的腊肠烘干机价格，腊肠烘干房报价，独立烘干方案设计，专业人员上门安装服务，是优质的腊肠烘干机腊肉烘干机供应商。赛百诺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。赛百诺空气能腊肠烘干机，是一款节能环保，先进智能的腊肠烘烤设备。腊肠烘干机采用彩色复合保温钢板结构，美观大方，保温效果好，经久耐用。腊肠烘干设备控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可以设置多个时间段，不同的烘干模式，以及温湿度，满足腊肠的干燥工艺曲线要求。采用耐高温防潮防爆的循环风机，配合专为腊肠腊肉设计的烘干房结构，保证了热风的穿透性，腊肠受热的均匀。采用三次废热回收系统，使得设备更加节能。烘干环境卫生，没有废气废料的排放，低碳环保，符合国家绿色食品生产环境要求。