

热泵腊肠烘干除湿一体设备价格

产品名称	热泵腊肠烘干除湿一体设备价格
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

热泵腊肠烘干除湿一体设备价格腊味分为很多种，常见有腊肉，腊鱼，腊肠，腊肠，腊味质量好除了与原材料和配料有关还取决于烘干工艺，使用腊味烘干机能保持烘出来的腊味的色，香，味以及外观能达到很好的要求。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。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。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。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。

热泵腊肠烘干除湿一体设备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。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。关于腊肠烘干机腊肉烘干机的选择：

1、选择节能环保的烘干设备。国家对于环保问题的重视，所以烘干设备的选择上应该以清洁环保、高效节能的设备为主，摒弃污染比较严重，能耗比较大的烘干设备。

2、选择有质量，有售后服务，有经验的生产厂家。有部分烘干设备厂家为了打价格战，降低了设备的的质量要求，同时减少了售后服务的成本。一旦购买到这种设备，不仅容易出现质量问题，且售后可能存在无人理的情况。另外，选择有烘干经验的厂家，在烘干房设计上更合理，更能够保证物料的干燥品质。

3、根据自己的实际产量选择合适的设备。

4、对于食品，设计时应该以食品安全为标准，建议采用304不锈钢或食品级塑料盘来装乘。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。采用赛百诺热泵烘干机对腊肉腊肠等进行干燥，想做出色香味俱佳的腊味制品，除了烘干前腊肉腊肠的制作工艺外，要选择合适大小的烘干设备，烘干房要适中，匹配的循环风机数量足够，有一定烘干技术和有经验等等，都是腊肠腊肉生产过程中的关键。

热泵腊肠烘干除湿一体设备价格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。我司采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，同时可以设定不同参数数据，烘干时，烘干数量决定了烤房的大小以及物料架的数量，这时候就要求烤房的热风循环一定要均匀，赛百诺热泵烘干机根据腊肠的摆放来合理的设计烤房风路，让烤房的每一个角落都有循环热风经过，使烘干品质达到统一。

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毛钱左右，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。

赛百诺烘干机适用范围广，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。安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外。