

环保腊肠烘干机厂家直销价格

产品名称	环保腊肠烘干机厂家直销价格
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

环保腊肠烘干机价格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。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。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。腊肠烘干机干燥腊肠，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，从而以机械化、科技化代替传统手工操作。再者，通过专业先进的设备，成熟稳定的，来降低运行成本，提高利润。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。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。

环保腊肠烘干机价格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。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。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回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。在使用时，将腊肠腊肉放入烘干房内，只要设定好各个区的温湿度时间等参数，即可实现全自动化、智能化的干燥，无需翻滚，无需看守，节能环保、干净卫生。我司特有的烤房设计，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。

环保腊肠烘干机价格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。作为食品类烘干加工，热泵烘干机采用空气能作为能源，非常环保卫生，绿色健康。客户在选择烘干设备，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。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。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。在使用时，将腊肠腊肉放入烘干房内，只要设定好各个区的温湿度时间等参数，即可实现全自动化、智能化的干燥，无需翻滚，无需看守，节能环保、干净卫生。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，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。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。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。环保腊肠烘干机价格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。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。

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。

可适用于腊肠、腊肉、腊肠、腊排、牛肉干、鸭肉干等食品类烘干。功能强大、性能稳定、技术成熟、适用性广泛。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。