智能腊肠烘干机厂家直销价格

产品名称	智能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

智能腊肠烘干机价格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。,传统的腊肉烘干主要用木材、煤、天然气等为燃料，这种设备非常不节能，而且在烘干过程中会释放大量的有害气体，污染环境，同时在烘干过程中很容易破坏腊肉的颜色，破坏卖相，甚至会污染腊肉的味道，赛百诺腊肉腊肠烘干机节能环保、安全卫生的特点，很好的解决了这些问题。腊肠烘干机案列介绍：

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。赛百诺腊肉腊肠烘干机广泛适用于：肉制品烘干、香肠烘干、火腿烘干、板鸭干燥、酱鸭干燥、风鹅干燥、咸鹅干燥、烤鸭系列干燥、熏鸡干燥、风干鸡干燥、风干鸭干燥、风干鹅干燥、腊竹鼠干燥、腊乳狗干燥、鸭脚包干燥、腊鸡腿干燥、鸡翅膀干燥、腊肉干燥等等。应用范围广泛不单一，可做多种食品加工的投资。,目前的节能改造大环境中，热泵烘干机作为一款新式的节能设备，被越来越多的消费

者采用，在我国，煤改电进行的如火如荼中，热泵型的烘干机甚至被积极推行。
智能腊肠烘干机价格传统个体户制作腊肠时，烘烤时24小时轮流看守，干得非常辛苦，但忙时不注意会把腊肠烘坏，产品质量得不到保证，客户一直不稳定，销量会遇到瓶颈，而使用腊肠热泵烘干机就可以大量的减少劳动力，且保证质量的统一性，因为它拥有智能的控制系统、自动化烘干技术。,空气能热泵烘干机是使用电来做功，和煤加热烘干机相比，更干净卫生。

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。

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。,安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外。

智能腊肠烘干机价格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。,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。腊肉烘干机腊肠烘干机正在改变传统生产，更准确的控制腊肉腊肠的品质，更大批量的生产腊肉腊肠。科技改变生活，技术提升效率，腊肉腊肠烘干机就是例证。空气能热泵烘干机除了应用于腊肉腊肠烘干，还可应用到米粉挂面烘干，海产品脱水干燥，香菇烘干，蔬菜干燥，龙眼荔枝烘干，生姜八角等农副产品干燥，金银花菊花干燥，三七巴戟天枸杞等药材烘干。同时，佛香烘干，污泥干化处理，塑胶干燥等工业产品行业也有应用到。

传统腊肠腊味一般采用晾晒的方式干燥一般腊肠、腊鸭要晒足15天时间，腊肉则需要晒1个星期左右，不仅烘干周期长，还导致了每一批的成品品质参差不起，如果遇上天气不佳，那么腊味的晒制上市都会随着天气推迟，因为雨天如果做腊肠，会有一股油腻味，处理不当甚至有哈喇味，易霉烂变质。热泵腊肠烘干机在运行中能吸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%。,目前的节能改造大环境中，热泵烘干机作为一款新式的节能设备，被越来越多的消费者采用，在我国，煤改电进行的如火如荼中，热泵型的烘干机甚至被积极推行。
智能腊肠烘干机价格腊味分为很多种，常见有腊肉，腊鱼，腊肠，腊肠，腊味质量好坏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。,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。

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。

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，那它是怎么选择呢？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、选省成本的。,我国提倡环保清洁的卫生，尽量减少污染，所以选择高温热泵烘干机是一种明智的选择。