牛肉干烘干设备，烘干牛肉设备

产品名称	牛肉干烘干设备，烘干牛肉设备
公司名称	诸城市众乐包装科技有限公司
价格	200.00/台
规格参数	品牌:泰昌 型号:48盘 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市桃林镇董家庄子工业园
联系电话	0536-5839150 15265673053

产品详情

牛肉干烘干设备，烘干牛肉设备，加工牛肉干设备的生产厂家，手撕风干牛肉干加工设备，风干牛肉曾是蒙古民族独享的草原美食。早在成吉思汗建立蒙古帝国时期，蒙古骑兵与牛肉干就有着不解之缘，在征战中。烈马、弯刀、牛肉干是成吉思汗在远征战中的三大法宝，烘干牛肉设备牛肉干在远征作战中起着很重要作用，因此风干牛肉被誉为“ 成吉思汗的远征军粮 ”。

牛肉干烘干设备传统制作工艺 1.1.1 原辅料 鲜牛肉、天然香辛料、天然色素。

1.1.2 主要加工设备 蒸煮锅、烘房、晾房。

1.1.3 工艺流程
原料肉→切分、漂洗→初煮→造型→大火煮沸→文火收汤汁→烘干→冷却、包装。

牛肉干烘干设备夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。夹层锅广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

牛肉干烘干设备真空滚揉机结构采用优质不锈钢制成,结构紧凑、噪音小、运行平稳、性能可靠、操作简单、效率高。烘干牛肉设备使用真空滚揉机可得到以下效果:设定滚揉工作时间设定间歇滚揉时间真空状态滚揉时间连续滚揉、间歇滚揉、反转出料。电器控制均采用防水电脑控制。

牛肉干烘干设备烘干机用热风炉产生的纯净热风，热风温度50℃-160℃可控，烘干牛肉设备采用加热干燥和通风干燥两种干燥脱水方式同时进行，加强热风通风量合理调整，多层烘干箱循环翻转，逐层烘干，充分利用热风，烘干脱水迅速，高效运行。

牛肉干烘干设备真空包装的主要作用是除氧，以有利于防止食品变质，其原理也比较简单，因食品霉腐变质主要由微生物的活动造成，而大多数微生物（如霉菌和酵母菌）的生存是需要氧气的，而真空包装就是运用这个原理，把包装袋内和食品细胞内的氧气抽掉，使微生物失去生存的环境。

牛肉干烘干设备高温杀菌釜采用电脑全自动控制，电脑触摸屏进行设置，可储存多种生产工艺，升温温度，杀菌时间，保温时间，冷却时间，等参数设置好之后，可进行一键操作，客户只需要自己装料，出料，其余工序全部自动控制，减少人工操作所带来的误差，精确度高。

牛肉干烘干设备【售后服务】生产线采用全自动流水化设计，整个流程全部电脑自动控制，节省人力物力，为您的企业实现自动化生产，设备使用终生维修售后，欢迎您的来电洽谈。