

# 腊肠烘干机多少钱

产品名称	腊肠烘干机多少钱
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:3~30p 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号(自编1号楼)X1301-A5121(集群注册)(JM)(注册地址)
联系电话	18665643859

## 产品详情

空气能烘干腊肠优势：

传统的腊肉烘干主要用木材、煤、天然气等为燃料，这种腊肉烘干机非常不节能，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。为有效解决腊肉烘干问题，益禾空气能高温热泵烘干机应市场需求而生，其除了实现节能降耗外，意义在于品质优化。益禾空气能热泵烘干机在腊肉烘干过程中能使其不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，比传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

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。

????????????????

传统的腊肠烘干，腊肠烘干烤房，主要是靠干燥秋风及天然阳光生晒而成，或者采用炭焙煤烤的方式。前者烘干周期非常长，需大量的人力物力来支撑，加之有时还会遇到雨天导致烘不干，霉烂变质。而后者则容易产生废气废渣灰尘等污染，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，这种方式显然已经不适合了。益禾腊肠烘干机的出现，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。热泵腊肠烘干机采用热风循环方式，将日晒过程和热风干燥合二为一，结束了腊味炭焙煤烤的落后生产方式，是一款先进专业的新能源技术环保节能型烘干设备。腊肠烘干房多少钱一台

腊肉腊肠烘干机特点：

- 1、节能明显；
- 2、环保：无废热、废水、废气排放；
- 3、安全：水电分离，无漏电危险；
- 4、安装极其方便：一体化烘干、除湿，安装、拆迁非常方便，可装室内或室外；
- 5、烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变。
- 6、采用热泵烘干机对腊肠进行全面烘干处理，烘干过程能耗低，有效减少运行成本。
- 7、烘干过程通风好，腊肠表面受热均匀，无需人工进入进行翻转。保持品质，成品品质能达到统一，无需人工分离。
- 8、控制腊肉腊肠烘干的相应参数，智能化控制烘干过程中的问题，智能化处理异常情况。
- 9、烘干过程安全可靠，烘干过程无过热或者燃烧危险。
- 10、温湿度自动控制，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象降低劳动强度，减少运行成本。腊肠烘干房多少钱一台

腊肠热泵烘干机更适合腊味烘干：

腊味包含很广，常见有腊肉、腊肠、腊鱼、腊排、腊鸭、腊蛋等品种，很多食品都可以用来做腊味。腊味的质量好坏除了本身的配料工艺之外，更关键的是烘干除湿工艺，有句老话叫“腊味是7分制作，3分烘烤”。传统日晒受天气的影响很大，如受阴雨天或有南风返潮的天气，腊肠在干燥过程中易霉烂变质。用燃煤火管热风炉这种方法干燥腊肠，又存在着产品受煤灰污染，干燥周期长（一般要72小时以上），能耗大的缺点。而在广东茂名，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，客户对我公司的腊肠烘干机赞不绝口，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。