



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

腊肠烘干房价格是多少

腊肠烘干案例分析：

广东省清远的李总，做腊肠已经有几十年了，原来采用烧柴火的方式进行干燥，烘干时间长，而现如今市场需求量大，所以往往供应不求。烧柴温度也不好控制根本掌握不了，都是凭感觉靠经验来的，新人一般做不来。而且烧柴污染环境，所以食品卫生更是得不到保证。更让人烦恼的就是烧柴每隔一个小时都要看一次火或者加一次柴。因此要找一个人来专门负责这块，日以继夜的轮流看守，到了晚上也是没有的休息，这着实让人头疼。每天没日没夜的守着，虽然是挣到钱了，但是怕再继续这样熬出去身体迟早有会出问题来。后来他使用了我们腊肠热泵烘干机后烘干一吨的腊肠仅需要25-38个小时，烘干品质好，时间也是大大缩短了，采用先进的排风热收设计，减少排放热量的损失，而且采用全封闭式烘干房，食品卫生更加有了保障。在烘干过程中不会产生任何有害物质，也不会有明火产生，全自动免人工操作，智能化控制，操作方便。腊肠烘干房价格是多少

热泵腊肠烘干机原理及组成：

热泵烘干机是根据逆卡诺循环原理，采用少量电能，通过蒸发器冷凝器以及压缩机各种组件的运行，产生热能释放到烘干房里面。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。烘房采用100mm聚氨酯发泡保温，以及先进的技术制造，烘房坚固耐用。由以下部件组成：

- 1， 腊肠烘干主机机，具有烘干加除湿功能，温度能达到8到75度。
- 2， 聚氨酯保温库房（定制），防火、阻燃、耐高温。
- 3， 智能电脑控制屏，可根据客户要求，设定温湿度及烘烤时间。
- 4， 烤房循环风机，控制烤房热风走向，达到360度无死角循环热风。
- 5， 高效废热收系统，烘干更节能。