

腊肠烘干机厂家直销

产品名称	腊肠烘干机厂家直销
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	.00/个
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

怎么选择腊肠烘干机：

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，那它是如何选择呢？其中要重点关注以下几点：

- 一、选安装简单的：腊肠烘干机安装便捷，总体分为板房安装，主机安装，轴流风机安装，电源线安装，排水管道安装几个步骤，抽湿风机由主机集成，所以只要推入接线即可，安装比较便捷。
- 二、选自动化高的：腊肠烘干机为机械化自动型，烘干房特点独特，适应了现代社会发展的需要，改变了传统过时的人工守候添柴、加煤、翻盘、测温、测湿的干燥方式。
- 三、选高效省成本的：腊肠烘干机高效节能，运行费用低。高温热泵烘干技术的前景热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点。

腊肠制作及腊肠烘干机介绍：

- 1，主料切配：猪肉选用夹子肉，即猪的前腿与猪身相连的部位。将猪肉按照瘦八肥二的比例，切成小条。（肥瘦比例可以根据个人口味调整）
- 2，调料入味：将所有调料放入切好的肉中，搅拌均匀，放30分钟。
- 3，肠衣准备：传统腊肠制作采用猪肠制作，腊肠烘干 烤箱，猪肠处理起来较为麻烦，这里采用直接购买来的蛋白肠衣制作。
- 4，肠衣灌肉：将肠衣用温水泡软，洗净。肠衣的一端用白线扎住(封口)。肠衣的另一端套在洗干净的漏斗嘴上，（没有灌肠器，可以用矿泉水制作一个简易灌肠器）然后将调好味的肉块装入漏斗中，慢慢往

度去烘烤，对温度以及湿度有很高的要求，热泵烘干机采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，同时可以设定不同参数数据，烘干时，烘干数量决定了烤房的大小以及物料架的数量，这时候就要求烤房的热风循环一定要均匀，益禾热泵烘干机根据腊肠的摆放来合理的设计烤房风路，让烤房的每一个角落都有循环热风经过，使烘干品质达到统一。