小型腊肠烘干除湿一体机 腊肉热风循环烘箱

产品名称	小型腊肠烘干除湿一体机 腊肉热风循环烘箱
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	36000.00/个
规格参数	志源:F · LC-7P
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

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

?????——3??????????

将要烘干的腊肠装到架子上，并推入烘干房内。启动凯志空气能热泵腊肠烘干机，开始进行高温烘干操作。将温度设定在65-68°C左右，进行3-4个小时的腊肠发酵过程，以保证腊肠的香味。

经过3-4个小时的发酵之后，开始进行减速干燥操作。将温度设定在50-55°C，湿度设定在45%，时间设定在4-5个小时。此时是发色期和收缩定型期的操作。腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩。这个时候要注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果会更好。

经过减速干燥阶段后，开始进行快速干燥阶段。将温度设定在58-60°C，相对湿度设定在38%左右，时间设定在10-12个小时。烘干结束时保证腊肠烘干湿度在17%左右即可完成操作。此阶段主要的制约因素是湿度，因此要注意湿度的控制。

?????????????????????——

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