

热泵腊肠烘干机占地面积小 腊肉烘干房厂家批发

产品名称	热泵腊肠烘干机占地面积小 腊肉烘干房厂家批发
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LC-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

腊肠烘干机的烘干工艺

- 1、 高温烘干阶段：温度达到65-68度之间，进行3-4个小时让物料发酵，保证腊味香味。
- 2、 减速干燥阶段：发色期和收缩定型期的控制，温度控制在50-55度之间，湿度控制在45%左右，烘干机时间为4-5小时，让腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩，这时一定要注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果更好。
- 3、 快速干燥阶段：这一阶段主要的制约因素是湿度，为了强化干燥速度，温度控制在58-60度之间，烘干时间控制在10-12小时，相对湿度控制在38%左右，腊肠最终烘干湿度在17%左右。

腊肠烘干机——腊味7分制作，3分烘烤

作为广东、广西、香港、澳门、湖南、四川等地最常见的食品之一——腊肠，一直以来都广受消费者的喜爱。腊肠的制作工艺独特，风味鲜美，醇厚浓郁，远胜于其他国家的灌肠制品。腊肠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。民间流传着一句老话叫“腊味是7分制作，3分烘烤”。可见，烘干在腊肉的制作过程中是何其重要。对腊肠进行烘干，不仅要去除腊肠里面的水分，还有在

外观上保留原有的色、香、味、形等，以保证进货存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵。

腊肠烘干机的特点

相比传统的腊肠晒干，采用高温热泵腊肠烘干机进行腊肠烘干，更加省时省力，不受场地限制、天气影响，且烘干速度快，可大批量进行烘干，另外由于其节能、高效等特点，烘干成本极低，1度电可当4度电使用。而在操作上，腊肠烘干机操作界面简单，全自动化、智能化操作，轻轻松松就能实现烘干要求。烘干现场无需人工看管，真正为客户考虑，省去大量人工费。最后，腊肠烘干机还具有环保卫生的特点。

空气能热泵腊肠烘干机的工作原理

热泵腊肠烘干机，实际上是一种热量提升装置，是一种高温热泵原理，通过吸收外界环境中的热量转变为高温高压的气体，并输送到腊肠烘干机或者烘房里面去循环升温，让腊肠水分蒸发，并排出主机外面，另外在水分冷凝排湿过程中又把热量回收回到主机里，以保证在排湿过程不会有热量流失，达到了一个循环的过程。凯志空气能腊肠烘干机，采用空气能烘干技术，结束了腊味炭焙煤烤的落后生产历史，零污染、零排放物，干净卫生，是一种新能源技术，是当前国家大力提倡的绿色环保方式，值得推崇。