

厂家直销空气能腊肠烘干机 小型家用腊肉干燥机杠杠滴

产品名称	厂家直销空气能腊肠烘干机 小型家用腊肉干燥机杠杠滴
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	26000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LC-5P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

腊肠烘干机的应用

热泵腊肠烘干机的面世，完全解决了以上担忧。腊肠烘干机是一款利用全新技术进行腊肠烘干的高科技干燥设备。腊肠烘干机烘干技术完全达到了腊肠本身所需要的干燥要求，能保证腊肠的存放质量，保留原有的色香味形等感官指标，另外由于其封闭式的烘干，不会与外在环境接触，造成一些灰尘、颗粒等入侵，完全达到了消费者的卫生要求。

腊肠烘干机——一款专为腊肠而研发的烘干设备

传统的腊肠干燥，主要是进行风干或晒干，烘干周期长，一般需要15天时间，而且这种自然烘干方式，往往导致每一批的成品品质、成色参差不齐，影响销售。如果再遇到梅雨天气，还会导致腊肠变质腐烂。那么，有哪一种方式才能真正避免以上问题呢？哪一种烘干方式能真正替代他们呢？其实，凯志早已研发了一款专业的腊肠烘干设备——空气能热泵腊肠烘干机。它将日晒法和风干法合二为一，汲取其优点，摒弃其不足，以最佳最适合的烘干方式面向市场。腊肠烘干机，有效缩短烘干周期，高效节能，零污染，安全卫生，绿色环保，是当前腊肠烘干最优质的烘干设备。

腊肠烘干机的烘干工艺参考建议

凯志腊肠烘干机多年来在市场上得到了广泛应用，根据多年的生产经验，烘干房气流温度在45 -62 时，干燥周期约为48小时，成品含水量约12-16%。干燥过程的前10小时，已去除腊肠总脱水量的一半以上，前20小时已脱水80%左右，在以后的20多小时所去除的水份就很少了，尤其是最后的10小时，大概只占

脱水总量的3%左右。

注意：随着腊肠内部水份含量的继续减少，腊肠明显收缩，外面现凹凸不平的现象，进入收缩定形期。此时干燥温度控制在55-58摄氏度，相对湿度控制在35-40%为宜。在这一阶段的中期，可考虑使用30分钟左右的通风冷却措施，经缓解表面水份蒸发与内部水份迁移的矛盾。至定形期结束，腊肠已去除总脱水量的75%以上，腊肠含水量愈低，干燥速度就愈慢，干燥转入第2减速干燥阶段。制约干燥速率的决定率因素是干燥温度。为了强化干燥速率，缩短干燥周期，可逐渐提高温度至60度，减少排湿风量，减少排湿带走的热量。

在烘干的等速干燥阶段，决定干燥速率的主要是排风量，其次才是温度，温度的选择主要以腊肠的发色期和保证腊肠不产酸变质为依据。

腊肠烘干机——四大优势亮点展现

1、凯志腊肠烘干机内置烘干冷凝器和除湿冷凝器，烘房内的高湿热空气被冷凝器除湿后，由加热器重新回到烘干房内加热被烘干物料，循环烘干除湿；聚氨酯发泡保温库房定制，全封闭式烘干，更大程度地减少热损耗，降低能耗。

2、空气能热泵腊肠烘干机，高效节能环保，只需要消耗非常少的电能，就能吸收空气中大量的热能，1度电可当4度电使用。另外，还可进行能源零浪费的回收利用，热泵主机所排出的冷风，温度在20-25摄氏度，可用于车间的制冷，代替空调使用，可供办公室及车间等的降温使用。

3、整个系统的运行无传统干燥器(燃油、燃气或电加热)中可能存在的易燃、易爆、中毒、短路等危险，是一种安全可靠的全封闭干燥系统，全自动免人工操作，智能化控制，舒适方便，自动化、智能化程度高、采用自动控制恒温、调温调湿装置，可24小时连续干燥作业。

4、凯志热泵腊肠烘干机，采用保温循环对流烘干方式，阶段式（最高10个）烘干程序，可精准控制不同温度、湿度、时间等参数，密闭式的烘房设定，温度更均匀，烘干速度更快，腊肠受热均匀，质量更好更稳定。