

小型腊肠烘干机 腊味烘干除湿一体机全方位无死角

产品名称	小型腊肠烘干机 腊味烘干除湿一体机全方位无死角
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LC-6P 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——专业的烘烤工艺方案

腊肠烘干除湿关键的三步工艺主要是：高温烘干阶段、减速干燥阶段、快速干燥阶段。每个阶段要求的温度湿度时间都不一样，具体如下：

第一步：高温烘干阶段。启动凯志空气能热泵腊肠烘干机，温度设定为65-68摄氏度左右，烘干时间设定为3-4个小时，先让腊肠发酵，保证腊味的香味。

第二步：减速干燥阶段。主要是进行发色期和收缩定型期的操作。温度设定在50-55摄氏度之间，湿度设定在45%左右，烘干时间为4-5个小时，腊肠将逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩。注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果会更好。

第三步：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，温度设定在58-60摄氏度之间，烘干时间设定在10-12小时，相对湿度设定在38%左右，保证腊肠之后烘干湿度在17%左右即可。

腊肠烘干机

腊肠想要更好地储存并保持其原有的味道，保证其新鲜感及质量，其实除了自身的配料、工艺等之外，更关键词的一步是腊肠的烘干除湿工艺。腊肠在干燥除湿过程中不仅要除掉物料里面的水份，还要在外观上保留原有的色、香、味、形等感官指标，以保证在今后存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵，

所以这些都和烘干除湿息息相关。

腊肠烘干机——专业腊肠烘干方案解决厂家

腊肠在湖南、四川、广东等地非常热销。以前很多制作商采用的是传统老旧的炭焙煤烤等有污染的方式，如今全国上下都在排查环保问题，国家大力提倡发展新能源环保节能产业，空气能热泵腊肠烘干机的出现，结束了腊味炭焙煤烤的落后生产方式。很多腊肠厂商开始采用新型高科技先进烘干设备，腊肠烘干机进行干燥作业。就如罗定一个客户一样，在我司订购了1台3P空气能热泵腊肠烘干机，用30多个小时一次性烘干300斤腊肠，平均一小时仅需3度电，300斤的腊肠烘干完成只需要100元，1斤腊肠平均只需要0.4元而已，成本大大降低了，烘干时间也大大缩短了，烘干出来的腊肠味道香浓，成色很亮，质量很高，客户特别满意，不断向身边的朋友宣传。

腊肠烘干机——广东罗定客户工程案例分享

这湖南、四川、广东等腊肠主要生产及热销地区，凯志做过的工程案例数不胜数。举一下广东罗定的一个客户，在我司订购了1台3P空气能热泵腊肠烘干机，从场地的选定、尺寸的测量、烘房的设计、机型的匹配、设备的安装、方案的指导、数据的支持等等，我司提供了一条龙服务，客户非常放心省心，之后用30个小时一次性烘干300斤腊肠，平均一小时仅需3度电，1斤腊肠平均只需要0.4元的成本而已，客户非常满意，烘干出来的腊肠成色很亮，味道也得到了很好的保留，相比传统老旧的炭焙煤烤方式，采用我司的热泵腊肠烘干机进行烘干之后，更加绿色、健康、环保、卫生，食品卫生级别很高。