

节能又环保腊肠热风循环烘箱可精准控温控湿的香肠烘干机

产品名称	节能又环保腊肠热风循环烘箱可精准控温控湿的香肠烘干机
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LC-7P 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——利用逆卡诺循环原理进行压缩、冷凝、节流、蒸发

凯志腊肠烘干机是一款集烘干、风干、除湿、排湿等于一体的多功能烘干设备，由热泵烘干机和烘干房组成，热泵烘干机由能量交换器·压缩机·冷凝器·蒸发器·膨胀阀及辅助设备组成。热泵腊肠烘干机运行主要是利用逆卡诺循环原理，经过压缩、冷凝、节流、蒸发过程进行烘干。气体氟利昂被压缩机加压，成为高温高压气体，进入室内侧的换热器，冷媒冷凝液化释放出高温热量加热腊肠烘干房内空气。烘干房内的腊肠通过热风的形式使腊肠中的水分汽化蒸发，蒸发出来的水蒸汽由排湿系统排走从而达到烘干腊肠的目的。空气能热泵腊肠烘干机采用中低温干燥方式（15-50 /60 /80 ），接近自然干燥，烘干的腊肠品质好、色泽好、产品等级高，密闭式的烘干房设计，烘干过程没有任何废气废渣排出，绿色健康无污染，值得信赖。

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（腊肠的简述）

腊肠，又叫香肠，是一种中国特色肉制品，在广东、香港、澳门及南方一些地区非常常见。由于其制作方式及味道比较独特，广受大家喜爱和追捧。腊肠主要是把猪肉放入用猪小肠制成的肠衣，经过压缩、脱水及晒干等程序而成。

腊肠烘干机——3大烘烤工艺步骤详解

- 1、 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 左右，进行3-4个小时的腊肠发酵过程，以保证腊肠的香味。
- 2、 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 ，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。
- 3、 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 ，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。