

# 经济实用腊肠烘干机烘干房稳定运行操作简单

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 经济实用腊肠烘干机烘干房稳定运行操作简单          |
| 公司名称 | 广州凯志能源科技有限公司                  |
| 价格   | 52000.00/台                    |
| 规格参数 | 品牌:志源<br>型号:F.LC-10P<br>产地:广州 |
| 公司地址 | 广州市花都区                        |
| 联系电话 | 18589291740 18520380992       |

## 产品详情

### 腊肠烘干机的优势特点

- 1、凯志腊肠烘干机是一款集热量双效回收和双效加热、高温烘干与除湿于一体的自动化烘干设备，专业、先进，值得信赖。
- 2、凯志腊肠烘干机采用PLC可编程控制方式，能精准控制温度湿度以及烘干时间，保证腊肠原有的味道不流失、颜色不变色、形状不变形等。
- 3、凯志腊肠烘干机大大缩短了烘干周期，且只需要少量的电量，即可完成烘干，高效节能，真正站在客户的角度考虑，最大程度降低运行成本。

### 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。

## 腊肠烘干机——促进高能耗产业向环保节能方向发展

在一些科技比较落后的地方，腊肠、腊肉等产品的干燥方式主要是采用日晒和炭焙煤烤。日晒不适应于大规模大批量的烘干，周期长，效率低，而且需要大量的人工进行晾晒；而炭焙煤烤方式，虽然效率高一些，但是干燥过程会释放一些有毒的气体气渣，燃烧过程中会产生大量的烟雾，对大气环境造成污染，更重要的是，这2种方式根本无法达到国家食品局要求的食品卫生标准。市场的发展、科技的进步，一款天然、绿色、环保、健康的烘干设备应运而生——空气能热泵腊肠烘干机，融合了日晒和热风干燥的优点，结合先进的烘干技术，运用系统完整的数据，针对腊肠腊肉的特性而研发，是一款集热量双效回收和双效加热·高温烘干与除湿于一体的专业烘干设备，凯志腊肠烘干机采用环保型空气能代替燃煤烧炭等重污染高能耗的能源，完全杜绝了因燃烧而产生的烟雾及废气污染，烘干的腊肠干净卫生、绿色健康，完全符合国家规定的食品卫生标准，可以说已经达到了高等级的产品标准，有效促进高能耗产业向环保节能方向发展。

## 腊肠烘干机——4大设备技术亮点剖析

- 1、凯志空气能热泵腊肠烘干机循环风机由两台高压风机做动力，有足够穿透能力，烘干过程肠受热均匀。控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可设置多个温度段来完成整个烘烤过程，并可随时修改设定参数，精准调控，操作方便。设备采用彩色复合保温钢板结构，美观大方，保温效果好，经久耐用。
- 2、拥有3级热回收装置，使腊肠烘干机能效效果达到85%，是常规热泵节能产品节能效果的3倍。通过三级除湿完全打破了传统除湿机除湿量的定义，在相同工况下是传统热泵除湿机除湿量的4-5倍。
- 3、热泵腊肠烘干机使用防水级漏电保护插头，即插即用，耐高温高压、雷击保护等，设备还设置多重安全保护功能：相序保护、缺相保护、过载保护、高压保护、低压保护等。设备经久耐用，运行安全可靠。
- 4、高温热泵腊肠烘干机，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；烘干房采用10公分厚聚氨酯板材，比起泡沫板保温效果更好；全密闭式的烘房环境，更大地减少热损耗，降低能耗。