

新技术热泵腊肠烘干机烘炉大大缩短腊肉烘干时间

产品名称	新技术热泵腊肠烘干机烘炉大大缩短腊肉烘干时间
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 空气能热泵腊肠腊味烘干设备

凯志热泵腊肠烘干机 实际是一种热量提升装置，具有双效回热空气能热泵烘干机组，是新一代高科技的先进烘干设备，引领行业风向标的机器。其工作原理是利用逆卡诺原理，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收到主机里，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。高温热泵腊肠腊肉烘干机能效比3.0-4.0，相当于1度电可当3度电来使用，只需要少量的电能就能运行做功，节能效果非常显著。利用科学的烘焙曲线、排湿曲线，让腊肠内部营养成分得到保留，并保持猪皮外型色泽、形状，提高产品的市场竞争力。用户可根据具体的情况保留多少水分，在保证烘干物料质量的前提下提高烘干产品的重量。

腊肠烘干机 专业先进的腊肠腊肉烘干设备

传统的腊肠烘干，主要是靠干燥秋风及天然阳光生晒而成，或者采用炭焙煤烤的方式。前者烘干周期非常长，需大量的人力物力来支撑，加之有时还会遇到雨天导致烘不干，霉烂变质。而后者则容易产生废气废渣灰尘等污染，在当下国家大力倡导发展新能源技术环保节能型产业的大环境大方向下，这种方式显然已经不适合了。凯志腊肠烘干机的出现，正是采用空气能代替其他重污染能源，低能耗高效率完成烘干过程，且不会释放任何有害气体气渣，在环保卫生节能方面得到了有力验证，完全符合国家食品卫生要求。热泵腊肠烘干机采用热风循环方式，将日晒过程和热风干燥合二为一，彻底结束了腊味炭焙煤

烤的落后生产方式，是一款先进专业的的新能源技术环保节能型烘干设备。

腊肠烘干机 高温热泵腊肠腊味烘干设备工艺流程

- 1、启动凯志空气能热泵腊肠烘干机，第一阶段将温度设定在65-68 之间，保持3-4个小时的烘干时间，让腊肠发酵，以保证腊肠的香味。
- 2、第二阶段将温度降低到50-55 之间，湿度设定在45%RH左右，保持4-5小时烘干时间。此阶段可进行冷热交替使用，烘干出来的腊肠效果更好，品质更高。
- 3、第三个阶段将温度升高到58-60 ，湿度设定在38%RH，保持10-12个小时的烘干时间，至此腊肠烘干工艺流程结束。

腊肠烘干机 广式腊肠客户工程案例分享

分享一个客户工程案例：腊肠在全国各地都很热销，其美味让很多爱好者垂涎欲滴，特别是在四川、湖南、广东等地，腊肠每年的销量非常大，往往是供不应求。比如在广东，广式腊肠广式腊肉家喻户晓，但是对于制作商来说，消费者的需求量大幅提升，是好事也是忧愁呀。喜的是制作的腊肠不愁卖不出去，愁的是以传统烘干方式根本无法快速供货。比如我们广东罗定的一个客户，遇到的情况就如上面所说。自从客户在我司订购了1台3P高温热泵腊肠烘干机之后，客户再也不用发愁了。根据我司提供的专业全面的烘干方案，客户用30个小时一次性烘干300斤腊肠。烘干周期大大缩短了，烘干出来的腊肠成色很亮，也很均匀，每一批的腊肠基本都一致，味道也得到很大的保留，腊肠的品质提高了很多，可以算得上高等级产品了，客户非常满意。如今也快到了腊肠的热销季节了，近期客户正在与我司洽谈，准备再增加至少2台腊肠烘干机来实现更大批量更大规模的烘干。