

小型热泵腊肉烘干机低能耗腊肠干燥设备

产品名称	小型热泵腊肉烘干机低能耗腊肠干燥设备
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.LR-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

四川老腊肉烘干设备自控恒温、空气能腊肠腊肉烘干机低价促销、腊肉烘干房保温效果好

如今，腊肉在市场上也占有很大的份量，与腊肠一样，它也是逢年过节的送礼佳品。腊肉的制作没有腊肠那么复杂，也没有腊肠表面的那一层肠衣。因此，采用腊肉烘干机进行干燥时，其所需的时间会比腊肠缩短很多，一般需要18个小时即可。烘干过程无需人工看管、翻搅，采用大风机，风量大，风速快，可实现360°无死角干燥，均匀一致。无需占用大面积场地，即可实现大批量的干燥，非常的节省空间。主机可以安装于室内室外，无需看天气干燥，1天24小时，无论晴天或下雨，无论白天或黑夜，均可随时随地进行干燥，非常方便。凯志腊肉空气能烘干机，一款值得推荐的专业先进烘干设备。

小型腊肉烘干房全密闭式、腊味腊肉热风循环干燥设备、空气能腊肉烘干机亮点展示

每款设备都有其自身的优势亮点，而这些优势亮点也决定了用户是否选择购买的一个主要因素。用户在选择设备的时候除了要求其外观坚固耐用、性能稳定长久、技术成熟可靠、方案优质专业外，对其自身的优势亮点也是非常看重的。而凯志腊肉烘干机在设备的亮点上也下了很大的功夫，尽可能地满足广大用户的不同需求。在此简单介绍一下这款设备的一些亮点：

- 1、可实现全温度段无缝干燥，机组自动根据多温度段烘干工艺要求调整烘干时间和温度，温湿度曲线程序智能化控制，干燥温度从8-75 不等，适合绝大多数物料，温度无缝涵盖，一机干遍天下午不再是个难题。
- 2、凯志腊肉烘干机采用PLC+触摸屏全自动控制方式，性能稳定，操作方便；采用可编程控制方式，

可设定不同干燥曲线，满足不同种类物料干燥方式

- 3、设备烘干方式与自然干燥原理相似，烘干过程与外界隔绝，无蝇虫的叮咬及肉质污染，烘干物料品质好、品相佳、干品物料等级高。
- 4、空气能腊肉烘干机采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，相比传统带式热风干燥机节能40%以上，比微波带式干燥机节能60%以上。
- 5、设备烘干房采用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。
- 6、热泵腊肉烘干机是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定、可靠，使用寿命长；运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。

四川腊肠烘干机价格、空气能腊肠腊肉干燥设备、小型腊肠热风循环烘干箱

每年年底，可以说是腊肠腊肉等各种腊味开始占领各个超市货架的时期。于是，从中秋过后，腊肠就开始进入白热化的制作时期。很多制作量大的商家，也开始用上了全自动化、智能化的设备，比如其中的干燥环节，越来越多的商家开始订购使用上了空气能腊肠烘干机。和以往的作业方式相比，这款新型新能源技术的干燥设备，在效率上大大提高了，在能耗上大大降低了，在烘干周期上大大缩短了，在运行成本上大大缩减了。更重要的是相比烘焙碳烤的干燥方式，这款腊肠烘干机真正做到了用热风循环的干燥方式，且烘干过程不会释放任何有害气体气味，真正的环保卫生无污染。因此，客户们也用得非常开心、满意。

腊肠烘干除湿一体机智能化、热泵腊肠烘干房保温效果好、腊肠烘干机大小匹配说明

凯志腊肠烘干机市场投放使用广泛，对于每个客户的要求我司竭尽全力满足，凡是与我司合作的，我都会派专业技术人员为客户耐心讲解，根据客户的需求进行量身定制，在保证烘干质量的基础下，为客户节省更多费用，并为客户匹配更加适合的机型和烘房。具体如下：

- 1、批次烘干量在400斤以下：我司建议选用3P烘干机组，适配约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电在4度左右。
- 2、批次烘干量在800斤以下：选用6P烘干机组，适配约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电7度左右。
- 3、批次烘干量在1500斤以下：选用10P烘干机组，适配约40立方米烘干房使用，每小时平均用电13度左右。
- 4、批次烘干量在3000斤以下：选用20P烘干机组，适配约80立方米烘干房使用，每小时平均用电25度左右。
- 5、批次烘干量在5吨以上：选用全自动烘干流水线，可定做产量按：5吨/天、10吨/天、15吨/天、20吨/天。

总之，能全方位为客户提供服务，我司一定全力配合，帮助客户更好地进行烘干，努力为客户解决一切烘干难题。腊肠烘干机，就找广州凯志。坚固的设备、成熟的技术、适合的机型、专业的方案，值得信

赖！