

腊肉腊肠烘干机 恒通机械厂 高温腊肉腊肠烘干机

产品名称	腊肉腊肠烘干机 恒通机械厂 高温腊肉腊肠烘干机
公司名称	巩义市站街恒通机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市紫荆办黄山路（经营场所）
联系电话	17719862456 17719862456

产品详情

腊肉腊肠烘干机

热泵烘干机应用到脱水蔬菜生产中，我们的客户获得了良好的经济效益，热泵烘干在蔬菜脱水生产中其优点表现为：

- 1、加热温度低。热泵烘干技术生产工艺可比传统烘干工艺降低38-52 左右，高温腊肉腊肠烘干机，热泵烘干设备工艺的加热温度约为65 左右。
- 2、干燥时间短。热泵烘干脱水蔬菜生产工艺，所需用的时间zui长不会超过8h，一般从预热到出产品4h即可完成。
- 3、品质好。用热泵对蔬菜进行烘干处理，产品色泽较好，内在品质稳定。
- 4、能源消耗低。由于此工艺利用空气循环，加热温度低，干燥时间短，容量大。所以热泵烘干工艺耗能较少，是一种很好的节能产品。腊肉腊肠烘干机

腊肉腊肠烘干机

柴油燃烧热风循环加热 烘干烤箱、烤房

- 1、热风循环加热
- 2、加厚钢板、加厚保温层
- 3、可选用电、气、油加温

- 4、尺寸根据客户生产需要制作
- 5、升温快、保温效果好
- 6、根据客户要求制作内烘烤支架
- 7、到达设定温度，根据客户设定恒温时间自动停止加温、断电。
- 8、可根据客户生产要求制作单、双门
- 9、炉内温度均匀一致。采用上吸风，下进风方式循环加热
- 10、采用名厂电器元件、进口温控、可控硅控制加温（可选国产温控、继电器控制加温）

腊肉腊肠烘干机

空气能热泵烘干房工作原理：

空气能热泵烘干房是一种新型节能烘干机，利用逆卡诺循环原理，采用少量的电能驱动压缩机运行，腊肉腊肠烘干机价位，高压的液态工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，腊肉腊肠烘干机厂家，并大量吸收空气中的热能，腊肉腊肠烘干机，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的液态，然后进入冷凝器放热，再通过风机，将冷凝器产生的热量送至烘干房内加热、烘干。比任何传统干燥箱更有效的保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。腊肉腊肠烘干机

腊肉腊肠烘干机-恒通机械厂-高温腊肉腊肠烘干机由巩义市站街恒通机械厂提供。巩义市站街恒通机械厂（www.hnhengtong.com）位于巩义市紫荆办黄山路。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前恒通机械在行业专用设备中享有良好的声誉。恒通机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。历时4个小时，在物料装入烘干房后两小时内，温度快速升到60 ~65 ，不用排湿。恒通机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。