

# 新款空气能腊肠烘干机小型箱式烘干房只争朝夕不负韶华

产品名称	新款空气能腊肠烘干机小型箱式烘干房只争朝夕 不负韶华
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	56000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LC-15P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

相信很多人都会疑惑，这样一款先进专业的新能源技术干燥设备，到底是如何达到水分的去除的呢？其运行原理是如何的？

说到设备的运行原理，其实应该先了解设备的组成部分。我们的设备主要由翅片式蒸发器（外机）、压缩机、翅片冷凝器（内机）和膨胀阀四部分组成。其运行主要是利用逆卡诺循环原理，配合少量的电能，通过让工质不断吸收环境中的热量，气体氟利昂被压缩机加压，成为高温高压气体，从而进入室内的换热器，通过冷凝器将冷媒冷凝液化，从而释放出高温热量，同时自己被冷却并转化为流液态。当它运行到外机后，液态迅速吸热蒸发再次转化为气态，同时温度可下降至0 ~-10，这时吸热器周边的空气就会源源不断地将热量传递给冷媒。其实整个一个过程简化来说就是一个蒸发-压缩-冷凝-节流-再蒸发的热力循环过程。通过这样一个循环过程，既达到了热量多次回收的目的，也更快地完成了物料的干燥目的。

。

### 腊肠烘干机的烘干工艺参考建议

凯志腊肠烘干机多年来在市场上得到了广泛应用，根据多年的生产经验，烘干房气流温度在45 -62 时，干燥周期约为48小时，成品含水量约12-16%。干燥过程的前10小时，已去除腊肠总脱水量的一半以上，前20小时已脱水80%左右，在以后的20多小时所去除的水份就很少了，尤其是最后的10小时，大概只占脱水总量的3%左右。

注意：随着腊肠内部水份含量的继续减少，腊肠明显收缩，外面现凹凸不平的现象，进入收缩定形期。

此时干燥温度控制在55-58摄氏度，相对湿度控制在35-40%为宜。在这一阶段的中期，可考虑使用30分钟左右的通风冷却措施，经缓解表面水份蒸发与内部水份迁移的矛盾。至定形期结束，腊肠已去除总脱水量的75%以上，腊肠含水量愈低，干燥速度就愈慢，干燥转入第2减速干燥阶段。制约干燥速率的决定因素是干燥温度。为了强化干燥速率，缩短干燥周期，可逐渐提高温度至60度，减少排湿风量，减少排湿带走的热量。

在烘干的等速干燥阶段，决定干燥速率的主要是排风量，其次才是温度，温度的选择主要以腊肠的发色期和保证腊肠不产酸变质为依据。

### 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。

### 温馨小贴士：

- 1、 志源设备是用木箱打包，物流送货上门，或者专车送货上门。
- 2、 对于主机与烘房的匹配，不懂的可咨询我们的专业人员。
- 3、 对于尺寸的确认、设计，我司会不断与客户进行沟通，知道达成协议。
- 4、 产品图片为食物所拍，受拍照技术、光线等因素影响，具体以收到货为准。
- 5、 若设备运输过程中有损坏的（费认为破坏的），我司承诺为客户更换货品。
- 6、 此价格一般为设备主机价格，不含烘房、风机及其他配件。
- 7、 由于烘房、风机需量身定制，需要一整天设备的价格，可与我司专业人员沟通索要。
- 8、 我们的报价一般不含运费、不含税，请知悉。