

热泵腊肠烘干机新一代腊味热风循环烘箱不忘初心

产品名称	热泵腊肠烘干机新一代腊味热风循环烘箱不忘初心
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

志源空气能腊肠腊肉烘干机配件精良，值得推荐

- 1、循环风机——采用定制耐高温高湿循环风机，合理的分布在烘干房内部，并由两台高压风机做动力，有足够的穿透能力，保证物料受热均匀，提高烘干品质和效率。
- 2、烘干房——采用10公分的聚氨酯板材，比起泡沫板保温性能更好；全密闭式的结构设计，减少了热量损耗，保证库房在连续排湿的过程中不易降温。烘房内干净卫生，保证物料的存放不被污染，绿色环保健康。
- 3、干燥器——采用原装进口美国干燥器，有效提高压缩机寿命及系统能效。
- 4、接触器——采用专业交流接触器，确保系统各组建供电安全可靠。
- 5、控制仪表——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，控制准确；省电达到整体节能效果。
- 6、电磁阀——采用原装美国电磁阀，不必为其可靠性而担心。
- 7、优质铜管——采用优质加厚铜管，良好的品质保证了产品的寿命，不漏氟。

腊肠烘干机——专业的烘烤工艺方案

腊肠烘干除湿关键的三步工艺主要是：高温烘干阶段、减速干燥阶段、快速干燥阶段。每个阶段要求的温度湿度时间都不一样，具体如下：

- 1、高温烘干阶段。启动凯志空气能热泵腊肠烘干机，温度设定为65-68摄氏度左右，烘干时间设定为3-4个小时，先让腊肠发酵，保证腊味的香味。
- 2、减速干燥阶段。主要是进行发色期和收缩定型期的操作。温度设定在50-55摄氏度之间，湿度设定在45%左右，烘干时间为4-5个小时，腊肠将逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩。注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果会更好。
- 3、快速干燥阶段。这一阶段主要的制约因素是湿度，为了强化干燥速度，温度设定在58-60摄氏度之间，烘干时间设定在10-12小时，相对湿度设定在38%左右，保证腊肠之后烘干湿度在17%左右即可。

志源腊肠腊肉烘干机售后服务承诺如下：

- 1、志源免费提供设计方案，具体根据客户的需求来设计。
- 2、在承接设备加工的设计，生产阶段，广泛征集需方意见
- 3、在平立面布置时充分考虑需方的场地条件及公用工程条件，使设备在保证质量的同时，兼顾更优化的组合。
- 4、包送货，包安装，设备到达需方厂内，我司派专业技术人员赴需方指导安装并负责调试至正常使用。
- 5、免费对用户进行机械操作、保养和维修技术等培训，以便更好地延长设备使用寿命。
- 6、售后服务机构有充足的零配件供应能力，保证用户在5年内能够及时购买。
- 7、设备质保期为一年，质保期内非人为因素的设备损坏，负责免费维修，人为因素的设备损坏，我司及时维修并只收取成本费。

志源空气能腊肠腊肉烘干机工程丰富，近几年累积的客户非常多，腊肠、腊肉、腊鸭等都有客户干燥，地区遍布全国各地，广式风味的和川式风味的都有，像江西、四川、浙江、广东等，都有不少工程。客户选择的机器在3P-12P不等，批次烘干量在300-2000斤不等。腊肉一般的干燥周期一批次在17-18个小时左右，腊肠的干燥周期一批次在36-40小时左右。志源空气能腊肠腊肉烘干机，干燥效果好，腊肠颜色鲜艳，味道香浓，值得推荐。