

腊肠烘干机 高温热泵香肠自动化烘干

产品名称	腊肠烘干机 高温热泵香肠自动化烘干
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

腊肠的好坏除了与腊肠的配料工艺有关系，更主要取决于腊肠的干燥工艺，腊肠干燥过程不仅要去除物料中的水分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊肠的色香味等外观的指标要求。

赛百诺空气能烘干机特点：

- 1.热风在烘干箱内封闭下降式循环,热效率高,节约能源.无二次污染，符合国家食品卫生标准要求。
- 2.风机强制风循环,使烘干机内上下温差小，独特的可调式分风多孔板,保证温度均匀.
- 3.烘干箱内温度自控,湿度自控,保证烘干所需合适的温湿度(含有自动加热,智能排潮除湿系统,).
- 4.烘干时间阶梯控制,真正实现自动化管理.有报警器。
- 5.烘干迅速,湿气排放量大且快,六排潮，模拟太阳光烘干原理。
- 7.该机结构合理，安装维护方便,运行平稳,使用简单，寿命长，运行费用低,可视情况选择合理的能源。

控制器操作说明:

1. 温度显示：设定温度为烘箱内自动加热控制范围，一般可设定40-80度，低温加热，高温停止，可保持烘箱恒温。
2. 温度湿度：设定湿度为烘箱内自动排潮控制范围，智能自控模糊排潮，箱内湿度控制误差3%,可自动控制烘箱内湿度。保证潮气适时排除。

3. 时间阶梯控制：H，M，S分别为小时，分钟，秒。本设备选择H（小时）档，设定所需时间即可。时间到设定时间。恒温恒湿保持箱内状态。

4. 风机旋钮：正反转可自动或者手动，开启后，风机运行。烘箱内温度均匀，烘干效果好。

腊肠烘干工艺：

腊味在干燥除湿过程不仅要除掉物料里面的水份，还要在外观上保留原有的色、香、味、形等感观的指标，保证在今后存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵，所以这些是和烘干除湿息息相关。传统的晒制腊味需要依靠干燥秋风及天然阳光生晒而成，一般要晒足15天时间，如遇天气不佳，腊味会有一股油腻味，处理不当甚至有哈喇味，易霉烂变质。为大家介绍一下用新型热泵腊肠烘干机干燥腊肠，而且风味独特、质量稳定、存储期更长。

预热处理：

历时5到6个小时，在捆绑好的腊肠装入热泵烘干房后两小时内，温度快速升到60到65度，不用排湿。这一过程主要是起到一个发酵的过程，控制肉不变色变味。这就是我们说的预热阶段。预热时间后，调节温度到45到50度，湿度控制在50%到55%的范围之内。注意事项：腊肠烘干时温度不能过高，高于65度时腊肠会出现滴油现象。而且腊肠烘干时如果长时间温度高于68度，腊肠会沤烂。

定型：

掌握发色期和收缩定型期的控制，温度控制在52到54度，湿度控制在45%左右、时间为3到4个小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩，这时一定要注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果好。

强化干燥：

这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，温度要升高到60到62度，烘干时间控制在10到12个小时，相对湿度控制在38%左右。腊肠终烘干湿度控制在17%以下。

经过上述各阶段对烘干设备指标的调试控制，烘出来的腊肠色泽光润、呈自然红色，脂肪雪白，条纹均匀，腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性；切面肉质光滑无空洞、无杂质手质感好，肉香味扑鼻，不但提高了腊肠的烘干品质而且提高了产量，更省时省力，且不再受天气影响。