

# 腊鸭烘干机 提供腊鸭烘干工艺的热泵烘干设备厂家

产品名称	腊鸭烘干机 提供腊鸭烘干工艺的热泵烘干设备厂家
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	20000.00/台
规格参数	品牌:易希 Easy Dry 规格:3P 功率:4.8KW
公司地址	广州市花都区花山镇小布村瓦砾巷庄十二巷9号401房
联系电话	17302018332

## 产品详情

空气能热泵腊鸭烘干机的烘干工艺

腊鸭烘干机是怎样工作的？是如何烘干腊鸭的？

腊鸭烘干机属于高温热泵烘干机，通过压缩空气进行升温（烘干房内可调温度为：8 -75 ，可调湿度：5%-95%），完全不用烧煤、不用烧柴、不要烧炭、不用锅炉、不用蒸汽，只需要少量的电能来驱动压缩机就可以获得所需要的高温热量，穿心莲烘干机安全卫生、环保、无污染、无废气排放，运行电费超低，全自动运行工作时无需人员值守，是一种节能环保的烘干解决方案。

空气能热泵烘干机由压缩机，冷凝器（加热器），节流装置（电子膨胀阀），蒸发器（吸热器），压缩机等装置构成了一个制冷制循环系统。制冷剂在压缩机的作用下在系统内循环流动，它在压缩机内完成气体的升压升温过程，它进入冷凝器后释放出高温热量加热烘干房内的空气，同时自己被冷却并转化为流液态，当它运行到蒸发器后，液态迅速蒸发吸热再次转化为气态，同时温度下降。这是蒸发器周边的空气就会源源不断地传递给制冷剂，制冷剂不断地循环就实现空气中的热量搬运到烘干房内加热房内空气达到干燥物料的程度。

热泵烘干机组成部分

1. 生产制造热量的烘干机设备（腊鸭烘干机设备的构造部分）
2. 烘烤房内部热风循环风机及排湿风机（腊鸭烘干机设备的构造部分）

3. 触摸屏PLC智能化温湿度控制箱（腊鸭烘干机设备的构造部分）
4. 挂腊鸭的挂杆及物料推车（腊鸭烘干机设备的构造部分）
5. 具有隔热保温效果的烘房箱体（腊鸭烘干机设备的构造部分）
6. 高效二次废热回收除湿装置

腊鸭烘干机的要点：

1. 腌制：去掉鸭毛与内脏，接着就是腌制，这也是腊鸭生产核心的过程。腊鸭的品质、味道怎么样，很大程度取决于腌制时是否做足每个细节。每只4斤左右重的鸭，大约需要50克食盐。食盐必须均匀撒在鸭的表面，然后用手不断揉搓3分钟（或者使用滚揉机），直到让食盐均匀地渗透到鸭肉里去，再用容器密封低温腌渍。这个过程中，还要适当加入白酒，不仅可以去除鸭肉的腥味，还可起到防蚊虫、防腐蚀的功效。
2. 晾晒或烘干：将腌制好的鸭取出，用大量清水洗净，然后用竹片将鸭身撑开，形成一个扇子形状，然后晾晒7-8天。如果晾晒天气并不是晴天，而是阴天且有北风的天气，风干的腊鸭味道为好。

或者使用空气能热泵腊鸭烘干机进行加工，整个烘干过程干净卫生，相应的烘干温度与湿度也可以准确控制，在提升生产效率的同时也可以很好的保证腊鸭质量，腊鸭烘干只需要2.5-3天，大大缩短了烘干时间，提高生产效率。