

# 鸭脖子烘干机环保节能热泵干燥设备

产品名称	鸭脖子烘干机环保节能热泵干燥设备
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

鸭脖子，又名酱鸭脖或酱鸭脖子，湖南，湖北，四川等地汉族传统名吃之一。属于酱汁类食品（主要是鸭脖，酱板鸭、包括酱鸭翅、酱鸭脖、酱鸭拐、酱鸭掌、酱鸭舌、酱牛肉、酱板鱼、酱板干子、酱板藕等），早起源流传于清朝洞庭湖区的常德，经湖南流传至四川和湖北，近年来风靡全国。酱汁类食品通过多种香料浸泡，然后经过风干、烤制等工序精致而成，成品色泽深红，具有香、辣、甘、麻、咸、酥、绵等特点，是一道开胃、佐酒佳肴。现在使用鸭脖子烘干机，来代替传统的风干或土炉烤制，效果还是不错的，鸭脖子烘干机，真的好用哦。

为什么选择赛百诺热泵烘干机：现在为什么越来越多用户到淘汰掉以前的传统设备，采用新式的空气能热泵烘干机呢？原因在于：热泵烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，高效节能芒果烘干机厂家，使被干燥后的芒果干品质好、色泽好、产品等级高。热泵烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到精1确有效的控制，且温度调节范围为常温到75℃，相对湿度调节范围为5%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。另外，它密闭的烘干环境可以防止蚊虫以及外部污染物接触到芒果干，让生产达到环保卫生的效果。

安装注意事项及场地需求：空气能热泵烘干房对于安装场地的硬件要求还是比较简单，一般要求是足够宽阔的平整水泥地面，并把足够大的电源拉到热泵烘主机安装位置即可。如果安装场地是在室内话，室内的通风也很重要，这样有利于烘干设备的排湿，加快烘干速度。如果安装在室外的话，建议在烘干房顶部搭建一个挡雨棚，避免热泵烘干房长期日晒雨淋，延长热泵烘干房的使用寿命。这里需要注意的是，北方严寒地区建议将热泵烘干房安装在有采暖的室内使用，以保证热泵烘干房的工作效率。

赛百诺烘干机特点：1、设备主机：主机主要就是体现-

一个加热系统，它的功能就是利用输入很少的电能吸收空气中的免费热量，用来烘干物料2、烘干房：烘干房主要是用来摆放要烘干的物料，采用10公分聚氨酯板材，在保温性能方面很好，同时也可以避免

热量的流失。3、循环风机：主要体现一个循环风系统,通过耐高温高湿的循环风机，将热量带到烘房内的每一个角落，从而提升烘房内温度,并将物料蒸发出来的水分带走。4、排水系统：主要是利用冷凝器将冷凝的水分排放到室外，更好地降低室内空气的湿度。5、干燥系统：主要是体现一个排湿的过程,将烘房内的高湿度水分排出，从而达到干燥的目的。6、控制系统：通过PLC可编程系统，实现温湿度的调控，设备按照合适的工艺曲线，自动调节温度、湿度、烘干时间等参数。7、预警系统：按照用户的要求，根据时间温度、湿度等参数设置预警，方便提醒用户。

鸭脖子烘干工艺：干辣椒剪成节，八角、三奈、桂皮、小茴香、草果、丁香、砂仁、花椒、豆蔻、排草、香叶等用清水稍泡，沥水；红曲米入锅，加入清水1200克熬出色，然后去渣，留汁水待用。净锅上火，放入精炼油烧至三成热，下入干辣椒节、香辛料及剩余的姜块、葱节稍炒，掺入鲜汤及红曲米水，调入精盐、味精烧开后，改小火熬煮2小时，至逸出辣味、香味后，即成辣味卤汁。把初加工好的鸭颈子放入烧开的辣味卤汁里，用中火卤30分钟左右即可关火（自己随时掌握煮好没有），然后让鸭颈子继续在辣味卤汁中浸泡20分钟，随后捞出风干或使用烘干机烘干入味利于长期保存。