

厂家特价高温热泵腊肠烘干机运行费用低小型烘房

产品名称	厂家特价高温热泵腊肠烘干机运行费用低小型烘房
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

仿自然风烘干的腊肉烘干机烘干时间短，设备故障率低的腊肠烘干机

如今，腊肉在市场上也占有很大的份量，与腊肠一样，它也是逢年过节的送礼佳品。腊肉的制作没有腊肠那么复杂，也没有腊肠表面的那一层肠衣。因此，采用腊肉烘干机进行干燥时，其所需的时间会比腊肠缩短很多，一般需要18个小时即可。烘干过程无需人工看管、翻搅，采用大风机，风量大，风速快，可实现360°无死角干燥，均匀一致。无需占用大面积场地，即可实现大批量的干燥，非常的节省空间。主机可以安装于室内室外，无需看天气干燥，1天24小时，无论晴天或下雨，无论白天或黑夜，均可随时随地进行干燥，非常方便。凯志腊肉空气能烘干机，一款值得推荐的专业先进烘干设备。

腊肉烘干机的设备亮点：

- 1、 可实现全温度段无缝干燥，机组自动根据多温度段烘干工艺要求调整烘干时间和温度，温湿度曲线程序智能化控制，干燥温度从8-75 不等，适合绝大多数物料，温度无缝涵盖，一机干遍天下物不再是个难题。
- 2、 凯志腊肉烘干机采用PLC+触摸屏全自动控制方式，性能稳定，操作方便；采用可编程控制方式，可设定不同干燥曲线，满足不同种类物料干燥方式
- 3、 设备烘干方式与自然干燥原理相似，烘干过程与外界隔绝，无蝇虫的叮咬及肉质污染，烘干物料品质好、品相佳、干品物料等级高。

- 4、空气能腊肉烘干机采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，相比传统带式热风干燥机节能40%以上，比微波带式干燥机节能60%以上。
- 5、设备烘干房采用10公分厚聚氨酯板材，比起泡沫板保温效果更好；全密闭式的烘房环境，更大地减少热损耗，降低能耗。
- 6、热泵腊肉烘干机是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定、可靠，使用寿命长；运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。

腊肠烘干机（腊肠烘干工艺）

腊肠想要更好地储存并保持其原有的味道，保证其新鲜感及质量，其实除了自身的配料、工艺等之外，更关键词的一步是腊肠的烘干除湿工艺。腊肠在干燥除湿过程中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、形等感官指标，以保证在今后存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵，所以这些都和烘干除湿息息相关。

腊肠烘干机、空气能热泵腊肠腊肉干燥设备、腊肉热风循环烘干房、小型腊肠烘干除湿一体机、腊味烘干机厂家直销

如今，烘培碳烤的腊肠腊肉腊味作业方式已经逐渐被更为先进专业的干燥方式所替代。因为，越来越多的用户更加注重食品卫生安全问题。这种烟熏炭烤方式，会对腊肠腊肉等各种腊味在干燥过程中被一些有害气体气渣所附着污染，对人体健康造成一定的伤害。因此，更为温和环保卫生的方式自然就被用户所接受和喜爱。志源空气能腊肠腊肉烘干机就是这样一款集多种功能于一身，高效率、低能耗、零污染，让腊肠腊肉腊味等在干燥过程中既保持原有的味道和营养价值，又能保证肉质不被污染，干净卫生环保。如今，这样一款高效节能、环保卫生的新能源技术干燥设备也已逐渐在市场中被广泛应用，并得到广大用户的一致好评。