

节能通用空气能腊肠烘干机多种腊味可烘热风循环烘箱

产品名称	节能通用空气能腊肠烘干机多种腊味可烘热风循环烘箱
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

腊肠腊肉的制作工艺，并不是简单的一些操作就可以完成，这非常考究技术能力和经验。就比如其中的干燥环节，很多人还是停留在传统落后的烟熏炭烤方式，除了食品卫生安全问题外，全程也需人工值守翻看，温湿度也不好控制，非常被动。其实，专业的事就应该交给专业的设备，先进的技术。志源腊肠腊肉烘干机，一款专业先进，自动化强，现代化技术、功能多样化、温湿度可调控的集烘干、除湿、排湿、风干于一体的干燥设备，正是为腊肠干燥而生。要想干燥出高品质、好效果、受用户喜爱和青睐的腊肠腊味，就选择志源空气能腊肠腊味烘干机吧。

腊肠烘干机的烘干工艺

- 1、高温烘干阶段：温度达到65-68度之间，进行3-4个小时让物料发酵，保证腊味香味。
- 2、减速干燥阶段：发色期和收缩定型期的控制，温度控制在50-55度之间，湿度控制在45%左右，烘干机时间为4-5小时，让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，温度控制在58-60度之间，烘干时间控制在10-12小时，相对湿度控制在38%左右，腊肠烘干湿度在17%左右。

腊肠烘干机——腊味7分制作，3分烘烤

作为广东、广西、香港、澳门、湖南、四川等地常见的食品之一——腊肠，一直以来都广受消费者的喜爱。腊肠的制作工艺独特，风味鲜美，醇厚浓郁，远胜于其他国家的灌肠制品。腊肠的质量好坏除了本身的配料工艺之外，更关键的是烘干除湿工艺。民间流传着一句老话叫“腊味是7分制作，3分烘烤”。可见，烘干在腊肉的制作过程中是何其重要。对腊肠进行烘干，不仅要去除腊肠里面的水分，还有在外观上保留原有的色、香、味、形等，以保证进货存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵。

腊肠、腊肉、腊排、腊鸭、腊鱼、腊蛋等腊味，根据地区不同，制作方式的差异，口味的不同，分为广式腊味和川式腊味。这两种腊味虽有差异，但其制作过程不可或缺的就是利用空气能腊肉腊肠烘干机进行干燥。那么这样一款设备都有哪些优势亮点？它是如何进行运行的？干燥工艺参数一般是怎样设置的呢？下面一一为大家解答。

志源腊肠烘干机、腊肉干燥设备等的产品优势亮点非常多，从外形上、材质上、技术上、系统上，都有很多让人眼前一亮的特点。下面简单介绍一下其中的几个特点：

- 1、改进创新技术——设备创新排湿功能、排风热回收、新风预除湿技术、制冷剂过冷过热回热技术，以更先进科学的技术原理为腊肠提供更适合的烘干环境及参数，保证烘干的腊肠色相、味道、品质等达到更高的要求。
- 2、干燥效果很好——干燥控制在一定温度、湿度和风速下进行，以确保物料在烘干过程中，成分不变化、保持物料的天然颜色，色泽鲜艳，美丽，保留物料的维生素，营养价值高。
- 3、安全可靠稳定——整个系统的运行无传统干燥器（燃油、煤气或电加热）中可能存在的易燃、易爆、中毒、短路等危险，是一款运行安全可靠、技术成熟稳定的环保节能型可持续发展的烘干设备。
- 4、自我诊断保护——设备具有自我诊断功能，在温度及湿度超过设计值时，会自我保护，且报警器开始鸣叫，以便操作人员及时修改烘干参数。

不受限不设限——这款设备真正实现了无论晴天、雨天、阴天，无论白天、黑夜，也无无论是在室内还是室外，均可24小时不间断干燥，随时随地，随心所欲，想烘就烘。