

# 小型腊肠烘干机360度受热均匀

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 小型腊肠烘干机360度受热均匀              |
| 公司名称 | 广州凯志能源科技有限公司                 |
| 价格   | 26000.00/台                   |
| 规格参数 | 品牌:志源<br>型号:F.LC-5P<br>产地:广州 |
| 公司地址 | 广州市花都区                       |
| 联系电话 | 18589291740 18520380992      |

## 产品详情

腊肠烘干机——一款专为腊肠而研发的烘干设备

传统的腊肠干燥，主要是进行风干或晒干，烘干周期长，一般需要15天时间，而且这种自然烘干方式，往往导致每一批的成品品质、成色参差不齐，影响销售。如果再遇到梅雨天气，还会导致腊肠变质腐烂。那么，有哪一种方式才能真正避免以上问题呢？哪一种烘干方式能真正替代他们呢？其实，凯志早已研发了一款专业的腊肠烘干设备——空气能热泵腊肠烘干机。它将日晒法和风干法合二为一，汲取其优点，摒弃其不足，以适合的烘干方式面向市场。腊肠烘干机，有效缩短烘干周期，高效节能，零污染，安全卫生，绿色环保，是当前腊肠烘干优质的烘干设备。

### 腊肠烘干机的烘干工艺参考建议

凯志腊肠烘干机多年来在市场上得到了广泛应用，根据多年的生产经验，烘干房气流温度在45 -62 时，干燥周期约为48小时，成品含水量约12-16%。干燥过程的前10小时，已去除腊肠总脱水量的一半以上，前20小时已脱水80%左右，在以后的20多小时所去除的水份就很少了，尤其是后面的10小时，大概只占脱水总量的3%左右。

注意：随着腊肠内部水份含量的继续减少，腊肠明显收缩，外面现凹凸不平的现象，进入收缩定形期。此时干燥温度控制在55-58摄氏度，相对湿度控制在35-40%为宜。在这一阶段的中期，可考虑使用30分钟左右的通风冷却措施，经缓解表面水份蒸发与内部水份迁移的矛盾。至定形期结束，腊肠已去除总脱水量的75%以上，腊肠含水量愈低，干燥速度就愈慢，干燥转入第2减速干燥阶段。制约干燥速率的决定率因素是干燥温度。为了强化干燥速率，缩短干燥周期，可逐渐提高温度至60度，减少排湿风量，减少排

湿带走的热量。

在烘干的等速干燥阶段，决定干燥速率的主要是排风量，其次才是温度，温度的选择主要以腊肠的发色期和保证腊肠不产酸变质为依据。

## 腊肠烘干机——结束了腊味炭焙煤烤的落后生产方式

我们都知道，腊肠、腊肉、腊鱼、腊排、腊鸭等产品在制作过程中需要经过一道干燥工序。于是，一款先进、专业的环保节能型产品——空气能热泵腊肠烘干机应运而生。这是一款与传统腊肠烘干方式有重大区别的烘干设备。传统的腊肠烘干方式主要是日晒和炭焙煤烤，这种方式比较落后、老式，而且容易有废气细菌灰尘等污染，非常不干净，无法达到食品要求的卫生表现，且烘干周期很长，不适合大规模的生产制作。而腊肠烘干机的出现及应用，则是将日晒过程和热风干燥合二为一，彻底结束了腊味炭焙煤烤的落后生产方式。采用环保型空气能代替燃煤烧炭等有污染的能源，完全杜绝了因燃烧而产生的烟雾及废气污染，烘干的腊肠食品日天然、绿色、环保、健康，达到了食品要求的卫生标准。另外，热泵腊肠烘干机采用高科技技术，融合新型烘干系统，使烘干周期大大缩短，运行成本大大降低，是为不错的烘干设备。

相信很多人都会疑惑，这样一款先进专业的新能源技术干燥设备，到底是如何达到水分的去除的呢？其运行原理是如何的？

说到设备的运行原理，其实应该先了解设备的组成部分。我们的设备主要由翅片式蒸发器（外机）、压缩机、翅片冷凝器（内机）和膨胀阀四部分组成。其运行主要是利用逆卡诺循环原理，配合少量的电能，通过让工质不断吸收环境中的热量，气体氟利昂被压缩机加压，成为高温高压气体，从而进入室内的换热器，通过冷凝器将冷媒冷凝液化，从而释放出高温热量，同时自己被冷却并转化为流液态。当它运行到外机后，液态迅速吸热蒸发再次转化为气态，同时温度可下降至0 ~-10℃，这时吸热器周边的空气就会源源不断地将热量传递给冷媒。其实整个过程简化来说就是一个蒸发-压缩-冷凝-节流-再蒸发的热力循环过程。通过这样一个循环过程，既达到了热量多次回收的目的，也更快地完成了物料的干燥目的。

## 腊肠烘干机的烘干工艺参考建议

注意：随着腊肠内部水份含量的继续减少，腊肠明显收缩，外面现凹凸不平的现象，进入收缩定形期。此时干燥温度控制在55-58摄氏度，相对湿度控制在35-40%为宜。在这一阶段的中期，可考虑使用30分钟左右的通风冷却措施，经缓解表面水份蒸发与内部水份迁移的矛盾。至定形期结束，腊肠已去除总脱水量的75%以上，腊肠含水量愈低，干燥速度就愈慢，干燥转入第2减速干燥阶段。制约干燥速率的决定因素是干燥温度。为了强化干燥速率，缩短干燥周期，可逐渐提高温度至60度，减少排湿风量，减少排湿带走的热量。