

# 空气能腊肠烘箱厂家 节能腊肠烘房方案设计

产品名称	空气能腊肠烘箱厂家 节能腊肠烘房方案设计
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号: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

广东腊肉烘干机方案设计、新一代腊肉热风循环干燥设备直销、空气能腊肉烘干机

凯志在全国各地做的腊味方面的工程数不胜数，像江西、四川、广东、浙江等地都非常多。举一下其中两个工程，一个是江西地区的，客户订购的是一台12P的大型腊肉烘干机，批次烘干量在2000斤左右。一个是浙江地区的，客户订购的则是一台性价比高且非常热销的6P机型空气能腊肉烘干机，批次烘干量的1000斤左右。这两个客户的批次烘干时间找17-18个小时，烘干周期非常短，烘干出来的腊肉效果非常好，质量很高。客户非常开心，一直致谢我司，还邮寄了一些腊肉给我司品尝。在此，非常感谢客户的信任和热情，我司定会竭尽全力为客户解决烘干过程中出现的一切问题，帮助客户更好地提高烘干效率，降低能耗，增加利润空间。

相信很多人都会疑惑，这样一款先进专业的新能源技术腊肠烘干机干燥设备，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。

## 腊肠腊肉烘干机设备优势亮点：

**自动化智能化**——与传统的干燥设备相比，志源这款设备在使用上做了很大的改进，告别传统设备手工操作、人工翻搅看守的作业方式，以全新的自动化、智能化技术完成物料的干燥。全程实现无人看管，无需翻搅，360°无死角干燥，真正做到了现代化的先进干燥作业方式。

**功能上多样化**——设备具有烘干、除湿、风干、排湿等功能，干燥时可多种模式相结合，阶段式梯度式设置，满足不同物料的干燥需求。

**运行成本很低**——这是一款效率高、能耗低的先进专业干燥设备，全自动、智能化操作管理，免人工看管值守，一批次的运行成本算下来非常低。

**温湿度可调控**——设备采用PLC可控编程，温度、湿度、时间等可智能调控，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。

**干燥时间缩短**——这款设备相比传统的日晒、烧柴烧煤、锅炉、电加热等干燥设备更为专业先进，加之其在技术上经过多次的提升改进创新，大大缩短了干燥时间。

**安装非常方便**——这款设备为了更好的方便客户安装，在设计上大大减少各种繁杂，以便客户可在当地找熟悉的电工安装，当然我司也配备了专业的安装师傅，为客户安装。

## 广式腊肠干燥设备低价促销、川式腊肠烘干机坚固耐用、空气能腊肠烘干机工程案例

1、河源地区3P腊肠工程——我司在腊肠这一块工程案例做得非常多，遍布全国各地，机器大小也丰富多样，从3P到30P都有涉及。举一下我们做过的其中一个工程，客户的产量比较低，要求的批次烘干量在300斤左右，于是我司根据客户的具体需求，为客户匹配一台3P腊肠烘干机。之后客户仅用36个小时就完成一批次的干燥。烘干出来的腊肠颜色鲜艳，味道香浓，客户非常满意。

清远地区6P腊肠工程——在众多的型号中，6P机型是非常热销的，也是性价比很高，因为这一款机型可烘干的量适中，一般都能满足中小型用户的需求，且投资成本较低，适合大多数用户的需求。我们清远的这一个客户，找到我司时，订购的也是一台6P机型的腊肠烘干机，用来烘干800斤的腊肠。经过紧锣密鼓的生产、调试、出货、安装、试烘干之后，客户仅用38个小时就完成一批次的干燥。烘干周期比传统的干燥设备大大缩短了，运行成本也大大降低了。客户自然是非常满意了，自发地向身边的亲戚朋友宣传我司的空气能腊肠烘干机设备。