

香菇烘干机得到赛百诺放心

产品名称	香菇烘干机得到赛百诺放心
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	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06 产地:广州花都
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

一般鲜香菇水分含量为80 - 90%，常温状态规范下储藏会造成发霉，不好运输和出售。因此除一部分鲜销外，对鲜菇大部分进行生产制造制干，制成耐储藏、易运输的商品，来考虑到提高平菇的经济价值和考虑到销售市场的要求。香菇干制的目的是运用热值和风量减少鲜菇中的水分含量，香菇烘干机需要多少钱呢，从而使菇人体的固态化学物质提高到微生物菌种不能运用的水准。此外平菇本身所含酶和非特异也遭到抑制，使产品能长久性存储。香菇干商品水分含量要在 13%才符合商品要求。因此，选择赛百诺平菇烘干机设备可以更强的考虑到平菇干燥的品质要求。

平菇的风干制作工艺对平菇的模样、颜色、香味起着十分重要的作用。传统的香菇干燥若不是依靠自然光自然晾晒，香菇烘干机，菌盖很容易反跳，黯淡无光，全自动温度控制香菇烘干机，无香味，又受平均气温限制，品质总产量没法获得保证

。也是有就是柴火烘烤，或者发热管、成品油风干，这几种方式有的对气体造成空气污染，不生态环境保护，有的能耗大，存在安全隐患，烤出的平菇，品质、颜色等不一。目前，随着对生态环境保护的重视和对平菇生产制造量化分析风干的品质要求越来越高，越来越多的平菇种植大户，全是采用空气源热水器烘干设备来风干平菇，赛百诺香菇烘干机运用了热力学中的逆卡诺基本原理，怎么使用香菇烘干机，造成高温蒸汽热力过程，从而促进风干平菇更加和安全系数，风干后的平菇品质高，颜色好、升级鲜，水份成分可以保证13%下述、减轻员工工作压力，节能省电，在提高合理化的此外，也是有很好的节能环保减排作用。

赛百诺香菇烘干机采用PLC电脑触摸屏控制器，配置精密加工的干区球温度感应器监控摄像头，可以对平菇风干整个过程中的温度，空气相对湿度进行把控，考虑到平菇风干制作工艺要求，很好的把控香菇干燥的品质。此外，赛百诺平菇烘房的方案设计是以平面设计图360循环通风风管核心，一所有面暖风均匀遮住，热值风量均衡，有益于将平菇水分马上蒸发带去，不易因为水分的过少停留而导致菌体发黑。赛百诺香菇烘干机的去湿气祛湿系统也具有三次废直膨式的功效，可以很好的应用水蒸汽中的热值，使风干整个过程更加节能环保。