

香菇烘干机 赛百诺厂家供应

产品名称	香菇烘干机 赛百诺厂家供应
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

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，菌盖很容易反跳，黯淡无光，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，香菇烘干机多少钱一台，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，香菇烘干机能烘是多少，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，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。

赛百诺空气源热水器香菇烘干机控制仪表采用英国精密加工数字传感器，香菇烘干机，能的检测到温、空气相对湿度值，此外可以设定不一样主要参数数据信息（功效方法、温度主要参数、空气相对湿度主要参数等），考虑到香菇烘烤的干燥趋势图要求。的合理的烘房结构，合理的暖风呼吸道，保证烤房内的每处的受热都均匀，品质一样的好。机械设备运行没有三废的污水处理，无需热处理炉或者原煤烧柴，机械设备主要是消化空气中热值对原料进行吹干，耗一度电能导致是四度电的热值，真正进行节能环保生产加工。

平菇的烤制对于温度，空气相对湿度的控制有比较苛刻的要求。风干后平菇的模样，表皮色彩，闻着的味道，水份成分这种都和平菇的烤制制作工艺息息相关。赛百诺香菇烘干机能够非常好的操纵平菇风干屋子里的温度及空气相对湿度，来保证平菇烤制的质量香菇烘干机对于平菇风干的温度控制。一般务必将平菇烘房加热到35℃，香菇烘干机需要多少钱呢，再将处理好的平菇放入烘房内。风干初期温度不宜过高，从低温渐渐地升温，一般小时升温1-3℃，终应控制在70℃以内。一般要求35-40℃下烤制6小时，40-60℃下烤制8-10小时，60℃规范下烤制2小时。平菇水份成分越高，务必在低温规范下烤制的时间就越长。倘若烤制一开始，温度就骤然升高，会造成组织少水太快，使平菇菌盖变形不有光泽度、菌褶倒叠、菌盖裂开、色彩变黑、损坏酶的活性，使平菇缺失原先的香味。平菇送进烘房后应不断烤制，直至干燥，升温不可以终断，温度也不能忽高忽低，要不然会使平菇色彩变黑，品质减少。香菇烘干机对于平

菇风干的空气相对湿度控制。在平菇烤制的整个过程当中，除了严格控制风干温度，对于烘房空气相对湿度的控制也是十分重要的。平菇风干务必马上祛湿，在初期，烘房温度在40 左右的阶段，务必许多的祛湿，烘干设备的工作模式应是风干加祛湿的方法，按空气相对湿度来祛湿。中间温度升到50 -60 时，可终断祛湿。60 以后，可以不祛湿。倘若祛湿过少，易使平菇色浅发白。倘若烘出的平菇带有浸泡状的浅黄色，说明祛湿不大好，或者温度不够，十分是中途停热更很容易造成这类情况。