

羊肚菌烘干机，羊肚菌烘干房

产品名称	羊肚菌烘干机，羊肚菌烘干房
公司名称	四川中智旗云通用设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	西部大旗:XBDQ
公司地址	广汉市经济开发区高雄路西三段1号
联系电话	86-2883028118/400-9955-163 17311855779

产品详情

羊肚菌又叫羊肚菜、羊蘑，是一种野生珍贵菌，由于它的菌盖表面凹凸不平，状如羊肚，故名羊肚菌。羊肚菌一般是“冬种春收”，马上就到了一年一度羊肚菌采收的季节了，然而新鲜的羊肚菌在常温下只能保存三天，想要长途运输、出口国外必须进行烘干，做成羊肚菌干品，否则就会烂掉，造成严重的损失。羊肚菌的干燥是极其重要的一道工序，下面就给大家分享一下羊肚菌烘干设备-西部大旗羊肚菌烘干房，希望帮助到更多羊肚菌种植的朋友们。

西部大旗羊肚菌烘干房运行参数的设置：

- 1、羊肚菌按不同长度进行剪柄后，排放于烘车上，将烘车推入羊肚菌烘干房内，关闭密封门开始启动机器起烘。脱水初期温度不能低于40℃；在45℃~50℃的范围内烘6小时；再在50℃~55℃热风温度条件下，脱水6小时；过程中检查羊肚菌的干燥情况，再在55℃~60℃下脱水直到烘干为止。
- 2、羊肚菌在烘干时不宜升温太快，每小时升温控制在5℃左右。骤然升温会引起羊肚菌体急剧收缩，造成羊肚菌盖向外倒卷并变黑，严重影响羊肚菌干品质。

西部大旗羊肚菌烘干房优势：

- 1.省时省工：您只需在西部大旗羊肚菌烘干房智能触屏上设置合理的参数，设备便会自动对要烘干的物料进行烘干除湿控制，操作简单，无需专人看守。
- 2.耗电量低：关于西部大旗羊肚菌烘干房的耗电量问题，您大可不必担心，因为它与其它如燃煤、燃油、燃气烘干房相比，节省了60%左右的电能消耗，1度电抵4度电使用，烘干成本直降。
- 3.稳定可靠：触电保护，无易燃易爆短路等危险。
- 4.通用性强：西部大旗羊肚菌烘干房除了可烘干羊肚菌、香菇、野生菌、食用菌等，还可用于烘干各种中药材、果蔬、农副产品、食品、肉制品以及其它行业的烘干。

5.烘干均匀：西部大旗羊肚菌烘干房内热风循环烘干，使物料可以得到均匀烘干。

6.环保卫生：空气能加热全程无燃烧、无废气排放。

用西部大旗羊肚菌烘干房烘出来的羊肚菌干燥均匀，片面平整，不扭曲卷边，颜色美观，芳香气味纯正。此外，西部大旗会根据每一位用户的产量和产地以及投资规模的不同，为您制定适合您的烘干房设备。