

农副产品烘干机-木耳烘干工艺

产品名称	农副产品烘干机-木耳烘干工艺
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	品牌:西部大旗 产地:四川 产品:农副产品烘干机
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

所谓的农副产品通俗一点就是由农业生产所带来的一些副产品，包括农、林、牧、副、渔五业产品，随着农业化生产规模的不断扩大，农副产品烘干机设备在行业中的作用也越来越大。那么究竟要怎样在实际烘干物料的过程中选择到一种适合的农副产品烘干机设备呢？西部大旗基于十多年来对烘干机设备的研发制造经验，可以充分利用不同作物收获季节的不同，为客户制定适合的农副产品烘干机设备。

西部大旗农副产品烘干机，可以通过多条工艺曲线来实现多种作物的烘干，比如竹笋、木耳、萝卜干、红薯干、红枣、蒜片、金银花、菊花等物料都可以烘干。以木耳为例让我们来一起了解一下西部大旗农副产品烘干机烘干工艺：

- 1、把新鲜采摘下来的的木耳用清水洗干净，将木耳放入装盘中。
- 2、将农副产品烘干机预热2小时，预热温度设置为45 -55 左右后调试温度降温，把装盘好的木耳均匀地排放在农副产品烘干机的物架上；
- 3、设置木耳烘制的温度在35-40 ，木耳烘干受热后，表面的水分大量蒸发出来，在这时候打开农副产品烘干机的排气功能；随后逐渐降低温度至26 左右，持续4小时；
- 4、从26 开始，农副产品烘干机智能PLC编辑控制数据每小时温度升高3~4 左右，调节排气功能在空气相对湿度10%左右，维持5~8小时；温度缓升至50 时保持恒温状态，使上、下层木耳的位置干燥程度一致；

5、恒温保持5~8小时后将温度升55-60℃后整体干燥；木耳烘干八成时，取出烘筛摊晾2小时后继续烘干，待全部木耳烘干后即结束。

由于不同物料的含水率及目标干燥度略有不同，因而具体的烘干工艺应当按照具体条件灵活应用。

西部大旗农副产品烘干机，根据热源不同可以选用空气能农副产品烘干机、天然气农副产品烘干机、电加热农副产品烘干机、蒸汽农副产品烘干机、生物质农副产品烘干机，不管采用哪种热源的农副产品烘干机，都能够很好的保持烘干物料的颜色和形态，提高产品质量。