

# 长沙羊肚菌烘干机 2021新款上线 羊肚菌烘干机工作原理

产品名称	长沙羊肚菌烘干机 2021新款上线 羊肚菌烘干机工作原理
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207
联系电话	18617321718

## 产品详情

空气能羊肚菌烘干机烘烤出来的羊肚菌品质如何？有不少客户会有这样的疑问，其实关于羊肚菌的烘干，重要的是对于其烘干工艺的把控，也就是温度湿度以及烘干时间的控制。空气能羊肚菌烘干机智能化的操作特点，有助于用户对于羊肚菌烘干工艺的把控。羊肚菌烘干机服务热线。

空气能羊肚菌烘干机的工艺要点：

羊肚菌按不同长度进行剪柄后，排放于烘筛上，将烘筛推入烘干机烘干房内开始启动机器起烘。脱水初期温度不能低于30℃，32℃起烘；在40℃~50℃的范围内烘6小时，长沙羊肚菌烘干机，再在45℃~50℃热风温度条件下，脱水6小时；检查羊肚菌当时的情况。后在50℃~60℃下脱水直到烘干为止。在烘制时不宜升温太快，每小时升温不能超过3℃~5℃。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。在烘制过程中，羊肚菌烘干机厂家甄选，检羊肚菌也是不可忽视的环节。因为羊肚菌肉厚薄不一，其含水量差别很大，对烤制时间要求自然不一。羊肚菌烘干机烘干工艺。

羊肚菌烘干机，主要使用加热主机，保温材料干燥室，干燥车，物料托盘，送风系统，自动电子控制系统等。它通过干燥车装载羊肚菌，热空气通过主机端送入干燥室。与干燥车上的羊肚菌充分接触并干燥后，返回废热回收系统继续加热。干燥室具有自动温度控制和自动除湿功能，适用于干燥各种形状的材料。羊肚菌烘干机服务热线。

热泵烘干机进行羊肚菌烘干时，采用热泵热风循环烘干房烘干，大程度的保留了羊肚菌的营养及香味，菇片表面平整，颜色保留其本色。但不适宜高温干燥，在高温条件下，会引起羊肚菌体急剧收缩，影响内部水分向外部渗透蒸发，造成羊肚菌盖向外倒卷并变黑，羊肚菌烘干机工作原理，严重影响羊肚菌干品质。羊肚菌烘干机咨询了解，王经理。

羊肚菌的干燥加工可以保证它更久的储存以及深加工，目前较好的干燥技术就是使用空气能热泵羊肚菌烘干机，它可以有效保证羊肚菌的形状、成色、以及烘干后的品质。由于羊肚菌的中心是空的，中

间不能塌陷，所以形状饱满的话卖价更高。在使用空气能热泵羊肚菌烘干羊肚菌的过程当中，前期需要采用低温除湿烘干来保证羊肚菌的形状跟颜色。羊肚菌烘干机咨询了解，王经理。

从烘干技术的角度分析，好用的羊肚菌烘干机，羊肚菌的除湿量在7比1左右，一般6.5-7.5斤新鲜羊肚菌出1斤干货，温度控制区间在55-62度之间，其中需要进行一些温度曲线的变化，根据7比1的比例，排湿量较大，赛百诺空气能热泵羊肚菌烘干机的除湿量相对于普通的热泵烘干机有很大的提升，这样就可以较大程度的保证羊肚菌烘干后的成色。羊肚菌属于经济价值较高的农产品，在烘干过程中受热需要循序渐进，进行热量饱和，保持食用的口感及外观。羊肚菌烘干机服务热线。

长沙羊肚菌烘干机-2021新款上线-羊肚菌烘干机工作原理由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。广州赛百诺烘干设备有限公司为客户提供“热泵烘干机,佛香烘干机,龙眼烘干机,芒果干烘干机,污泥烘干机”等业务，公司拥有“赛百诺”等品牌，专注于干燥设备等行业。，在广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王泽森。