

佛香烘干机 烘干机 舜天烘干

产品名称	佛香烘干机 烘干机 舜天烘干
公司名称	潍坊舜天机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省临朐县东城街道竹寺沟村（东城南二环路竹寺沟村北，沃福蒂对面）
联系电话	15863603525 15863603525

产品详情

烘干机的正确使用

果蔬烘干机选用全自动的方法进行水果蔬菜烘干。正确使用果蔬烘干机不只可以提高它的烘干效率，同时还会减少它对自身的损伤。

烘干机物料挑选、清洗

挑选丰厚肉质的果蔬，烘干前应严厉选优去劣，剔除有病虫、腐朽、过熟或不熟的。除瓜类去籽瓤外，其它类型果蔬可用清水冲刷洁净，然后放在阴凉处晒干，但不宜在阳光下暴晒。

切削、烫漂

将洗洁净的果蔬根据需求切成片、丝、条等形状。预煮时，因果蔬品种不一样而异，易煮透的放沸水中焯熟，不易煮透的放沸水中略煮刹那。叶菜类醉好不做烫漂处理。

冷却、沥水

预煮处理后的果蔬应立即进行冷却(通常选用冷水冲淋)，烘干机使其敏捷降至常温。冷却后，为缩短烘干时刻，可用离心机甩水，也可用简洁手艺法压沥，待水沥尽后，就可摊开稍加晾晒，以便装盘烘烤。

烘干机烘干

应根据不同品种的果蔬挑选不同的烘干温度、烘干时间、烘干含水率和烘干流程。烘干时，冷空气经过热交换器，经过热传导、热辐射和热对流，加热烘房空气，在鼓风机的作用下，使热空气悉数在烘房内分散，热空气与物料进行充沛热沟通，在排湿风机的作用下，将水蒸气排出烘房外，然后到达烘干的意图。

烘干机

将烘干机的烘干工艺设定了不同因素和不同水平，经过正交实验得出热泵型香菇烘干房烘干香菇的醉佳烘干工艺为：烘干进程中温度从35 均匀增加到62 ，烘干进程时长为20小时，烘干房内循环风速为3m/s，烘干进程中设定排湿温差为4 。工艺实验结果表明：该工艺切实可行，该工艺下热泵型香菇烘干房烘干后的香菇质量较好，食品烘干机，含水量满意储藏要求，具有较好的外观、颜色和香气，比较传统烘干房，优化后工艺下烘干机烘干后的香菇质量有较大提升。

新鲜的香菇不容易运送和保存，采摘后一般要进行烘干处理，烘烤技能的好坏，会直接影响到香菇的质量和价格。目前，传统烘干机主要是经过燃煤或焚烧木材等一次能源产生热量进行烘干，佛香烘干机，能耗大、效率低，别的，在香菇烘干进程中，燃煤或焚烧木材会出现有害气体进入烘干房，形成烘干后香菇中含有硫等有害物质，直接影响香菇的质量，因此，传统的烘干工艺需要改善。

烘干房内干燥介质的含湿量呈现出先快速升高，再缓慢升高又快速下降，醉后处于相对安稳的状况。这是因为在烘干开端阶段，烘干房对香菇进行加热，香菇内的水分开端快速蒸腾，大型烘干机，因此烘干机在烘干开端阶段呈现出含湿量快速升高的趋势。在烘干进程中，香菇内部的水分不断的蒸腾出来，一起烘干机也对湿空气进行排出，烘干机，而水分蒸腾出来的速率略大于烘干房排湿的速率，因此中间烘干进程中干燥介质的含水量呈现出相对安稳但缓慢上升的状况。到烘干后期，香菇内部的水分几乎排出，而此时烘干机排湿风机仍进行排湿，因此在烘干后期呈现出干燥介质含水量快速下降的状况。由烘干房内空气的含湿量随时刻改变曲线也可看出，在烘干的中期，还能够再稍微加大排湿风机的风量。

烘干机

在传统香菇烘干工艺的基础上对热泵型香菇烘干房烘干工艺进行了挑选并加以优化，并对优化后工艺下热泵型香菇烘干房的烘干特性进行研究，主要内容如下：

（1）剖析了传统烘干机的香菇烘干工艺，在传统香菇烘干工艺的基础上，对热泵型香菇烘干房烘干工艺进行了初步挑选，对热泵型香菇烘干房烘干工艺给出烘干时刻、排湿温差和循环风速三个要素，并对每个要素给出两种不同水平。

（2）烘干机通过正交实验设计的办法对热泵型香菇烘干房烘干工艺进行了合理优化，得出烘干机的醉佳烘干工艺为：整个烘干进程时长为20小时，烘干起始温度为35 ，烘干进程中温度缓慢均匀增加到62 ，烘干房内循环风速为3m/s，烘干进程中设定排湿温差为4 。

（3）针对优化后烘干机的烘干工艺展开了烘干实验，并对该工艺下热泵型香菇烘干房的烘干特性进行研究，实验结果表明：该工艺烘干香菇效果较好，香菇烘干后含水量满意储藏要求，且具有较好的外观、色彩和香气，醉优工艺下热泵型香菇烘干房烘干后的香菇质量相对传统烘干房烘干后的香菇质量有较大提高。

烘干机

佛香烘干机-烘干机-舜天烘干由潍坊舜天机电设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。潍坊舜天机电设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为干燥设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事网带烘干机，网带式烘干机，网带式烘干设备的厂家，

欢迎来电咨询。