

# 多层烘干机 河南迈特思机械 网带多层烘干机厂家

产品名称	多层烘干机 河南迈特思机械 网带多层烘干机厂家
公司名称	河南迈特思机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市孝义街道河洛路龙尾工业园区8号
联系电话	18538277066 18538277066

## 产品详情

蔬菜烘干房该烘干房适用于鱼片、海带、紫菜、鱼干、虾米、鱿鱼、海参，豆类多层烘干机，鲍鱼等海产品烘干，热风循环多层烘干机，也适用于笋干、菌类、大蒜、花卉、干果、蔬菜、香菇、地瓜、玉米、豌豆，豆角、椰子、槟榔、木耳等农副产品的烘干。凡是太阳能晒干的物料都可以烘干。蔬菜烘干房主要性能: 1.采用智能程序温控仪控温，PID参数自整定，固态继电器调功，无触点连续调节，自动完成烘干工艺全过程，能满足任何固化曲线的要求，操作简便，；选用国内外电气控制元件，使固化炉的电控部分可靠性达到zui优。 2.在工艺温度范围内实现定时歇式性自动排气功能(根据用户要求选配)。 3.根据所烘产品不同的摆放，选用合理的热风循环方式(顶加热垂直送风、底加热水平送风、侧加热垂直送风等)使工作室温度更均匀，线圈干燥、固化效果更优。 4.另设独立超温报景系统，温度异常时能切断加热电源，发出声光报景。 5.采用密封电热管加热，性能稳定、寿命长。 6.底部铺设轨道，多层烘干机，可根据所烘产品重量不同选用手动驱动、钝齿条驱动、辊排驱动、牵引小车驱动等不同台车驱动方式。 7.保温材料采用低导热系数保温棉，节能效果明显。

烘成的柿饼标准是，内外软硬一致，果肉富于弹性，失水率65%-70%。前期炉温不能过高，否则酒精脱氢酶的活动受到抑制，可溶性单宁不沉淀，烤成的柿饼仍有涩味;后期温度也不能太高，太高时柿饼出现“硬壳”。烘烤全过程中，温度不得低于30℃，否则容易长霉或发酵;也不能超过70℃，否则柿果蒸熟，呈黄褐色，果面渗出胶状物，风味不佳。

热泵烘干房原理：利用烘干房内的蒸发器吸收外界空气中的热量，或者回收烘干过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烘干房中，烘干房内的热空气经过反复循环加温，吸收物料中的水分，自身降温加湿，网带多层烘干机厂家，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并实现物料连续烘干。药材烘干房其实就是燃煤加热烧热风炉，产生热空气，用烘干房内的风循环系统使热空气在烘干房内循环。外框用岩棉保温彩钢房。环保控温型烘干房是一种环保节能、操作简单、使用成本低、使用范围广的新一代理想的烘干设备。可广泛应用于白芍、白术、菊花、金银花等等数十种药材及辣椒、苔干等农作物的脱水与烘干。

多层烘干机-河南迈特思机械-网带多层烘干机厂家由河南迈特思机械设备有限公司提供。多层烘干机-河南迈特思机械-网带多层烘干机厂家是河南迈特思机械设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。