

香菇专用烘干设备/食用菌中高温热泵烘干/烘干后成品色味具有

产品名称	香菇专用烘干设备/食用菌中高温热泵烘干/烘干后成品色味具有
公司名称	广州凯能电器科技有限公司
价格	面议
规格参数	产品类型:全新 适用领域:农业
公司地址	广州市花都区新雅街东湖路自编1号1栋101（可作厂房使用）
联系电话	86-02061852090 13602227488

产品详情

香菇干制的目的是利用加热和通风减少鲜菇体中的含水量，从而使菇体内的固形物提高到微生物不能利用的程度。同时香菇本身所含酶和活性也受到抑制，使产品能长期保存。香菇烘干技术非常重要，它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。

一、采用金凯热泵烘干机烘烤香菇的工艺：

- 1、烘干时要大小厚薄分开、干湿分开，菇柄向上平放在烘筛上，含水量小的、厚的菇放底层，含水量大的，薄的、小的放上层。香菇的水分在80%，烘干剩下15%水分。
- 2、金凯热泵烘干初步烘干期：起烘温度不能过高或过低，应掌握在40~50 为宜，开启烘干和新风功能，新风过程相当除湿功能，相当一边烘干一边除湿，能快速的将物品中水份通过主机排出室外，此过程烘干时间保持在5小时。
- 3、中温烘干期：温度要逐渐升至50 左右，慢慢的除湿，开启除湿及新风功能，烘烤时间在7个小时。
- 4、完全烘干期：温度要逐渐升到60 左右，烘干2小时左右，此过程不用降湿，保持系统回风循环，使热空气上下循环，能够保证菌褶蛋黄色并增加香气。

二、金凯热泵烘干机特点：

1、金凯高温热泵烘干机是一种环保节能型烘干设备，在烘干过程中不会产生任何有害物质，烘干过程也不会有烟气或明火产生，可以根据烘干物料特性调制温度湿度，智能化程度高。

2、烘干过程无需要专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果，机组在常温常压下运行，最大特点体现在节能方面，其节能量比电热管红外微波等节能50%以上，比烧油节能40%，比烧煤节能20%--30%，并且在烘干过程中机组会产生冷风，将冷风直接排入工作车间可提高室温。

3、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；

4、高效节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热器的1 / 4；同燃煤、油、燃气烘干机相比，可节省60%左右的运行费用。1度电等于4度电。

5、环保无污染：无任何的燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保型产品。

6、运行安全可靠：整个系统的运行无传统干燥器(燃油、燃气或电加热)中可能存在的易燃易爆、中毒、短路等危险，是一种绝对安全可靠的半封闭干燥系统。

7、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的性能稳定、可靠，使用寿命长；运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。

8、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自控恒温装置，24小时连续干燥作业。

本产品的加工定制是是，产品类型是全新，适用领域是农业，品牌是金凯热泵烘干机，型号是JK-ZT-HG J06，产品别名是热泵烘干机，自动化程度是全自动，适用对象是食用菌，用途是烘干设备，售后服务是保修一年，产品规格是香菇烘干机