

香菇烘干机蘑菇烘干机

产品名称	香菇烘干机蘑菇烘干机
公司名称	广州凯能电器科技有限公司
价格	37800.00/台
规格参数	品牌:金凯烘干机 型号:JKZ-ZT-HGJ06CH 功率:6.8KW
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

香菇介绍及烘干工艺参考：香菇烘干机在烘烤香菇的应用：香菇是驰名世界的名贵食用真菌，也是我国传统的出口商品。香菇内含独特的香味，营养丰富，肉质嫩滑，是中外名菜常用的配料之一，被誉为菜中之王。同时，香菇也是一种著名的药用菌，具有益气、不饥、活风破血等极高的药用价值。近代医学证明，长期食用香菇可以增强体质，软化血管，降低胆固醇，更有防癌抗癌之功效。因此，香菇在国际市场上非常抢手，成为排名世界第二的食用菌，香菇的生产与加工可以带来极大的经济效益和社会效益，具有广阔的市场前景。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。烘干设备必须用烘干机烘干才能保证质量。金凯香菇热泵烘干技术特点：1.准备好物料：采收前一天禁止浇水，适时采收。香菇应在四五成熟时采收，一般采收均不能超过八成熟。采收的香菇分好类，先在阳光下暴晒2-3小时，以去除部分水分。装盘时使菌盖朝上，菌柄朝下，摆均放正，不可重叠积压，以防伤菇而影响质量。香菇采收后6小时以内必须烘烤，如果有冷藏条件，保存时间可适当延长。

2.烘干温度控制：烘干室温度升到35℃时，才可以将香菇入室烘干。烘干时必须先低温，然后逐渐升高温度。通常一小时增温1-3℃，最高温度应控制在70~75℃。一般要求35-40℃下烘烤6小时，40-60℃下烘烤8-10小时，60℃条件下烘烤2小时。香菇含水量越高，需要在低温条件下烘烤的时间就越长。如果烘烤刚开始，温度就骤然升高，会造成组织失水太快，使香菇菌盖变形不圆整、菌褶倒叠、菌盖龟裂、颜色变黑、破坏酶的活性，使香菇失去原有的香味。香菇送入烘干室后应连续烘烤，直至干燥，加热不可中断，温度也不能忽高忽低，否则会使香菇颜色变黑，品质下降。

3.烘干湿度控制：香菇的烘制过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是重要环节。排湿的基本原则：在香菇烘烤前期，烘干室温度为35-40℃时，应满负荷排湿；当温度上升到40-60℃时，可间断排湿。60℃以后，可以不排湿。如果排湿过度，易使香菇色浅发白。如果烘出的香菇带有水浸状的黄色，说明排湿不好，或者温度不够，特别是中途停热更容易造成这种现象。4.烘烤质量检验：烘烤至16-18小时

时，可打开烘干室门，检验香菇干度是否合格。检验时，用手指压按菌盖与菌柄交界处，若只呈现痕迹，说明干燥合格；若手感发软，菌褶也发软，则还需继续烘干。合格烘干品的特征是：有香菇的特殊香味；菌褶黄色，菌褶直立、完整、不倒状；菇体含水量不超过13%；香菇保持原有的形状，菌盖圆平，保持自然色泽。联系人：吴生 13602227488 微信号：waw7488 QQ：2853886909
网址：<http://waw8505.1688.com> 欢迎来电咨询加盟

金凯烘干机推荐药材及农产品类烤干房配置

处理量 推荐设备型号 烘干房体积 800斤 JK-ZT-HGJ03CH 大约15m³

1200斤 JK-ZT-HGJ06CH 大约25m³

2000斤 JK-ZT-HGJ10CH 大约40m³

2500斤 JK-ZT-HGJ12CH 大约45m³

5000斤 JK-ZT-HGJ12CH × 2 大约60m³

金凯空气能烘干机技术特点：1、节能明显：热效率高达460%，运行费用是燃气、燃油的1/3，是用电的1/4，比太阳能低40%，比燃煤省30%，1度电当4度用；
2、环保：无废热、废水、废气排放；3、安全：水电分离，无漏电危险，无爆炸危险；
4、安装极其方便：一体化烘干、除湿，安装、拆迁非常方便，可装室内或室外；5、烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变，对于一些比如烘干木材等产品可以很好的产品性状，保持产品不变形、不开裂等。

金凯空气能烘干机详细说明: 热泵干燥烘干技术应用随着工业化生产规模的不断扩大，传统的烘干效率和高成本的烘干方法越来越不能满足现有的需求。热泵作为一项新型、节能的新技术。在很大程度上解决了传统烘干效率慢的问题和烘干成本高的难题。在烘干效率慢和烘干成本高的背景下，烘干温度在85度以下的条件下，选择热泵烘干将是企业的一个首选方向。目前，热泵烘干在众多行业中逐步得到了应用。比如：烟草行业的烟草烘干，食品行业的淀粉、米粉烘干、腊肉腊肠，物料表面油漆的烘干，烘干温度在85度以下的物料烘干等。热泵干燥正朝着提高干燥温度，开发新型热泵干燥系统，及热泵的自动控制技术等方面发展，热泵干燥将降低能源消耗和提高产品质量两者完美统一起来的技术将给干燥行业带来重大的术革命。

金凯空气能烘干机原理：热泵烘干机是一种新型高效率节能烘干机，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至40 ~ 85 。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。

- 金凯空气能烘干机构造：
- 1、主机：金凯空气能热泵烘干除湿机（热泵烘干机利用输入很少的电能吸收空气中的免费热量，用来烘干物料）
 - 2、烘干房：聚氨酯发泡保温库房（定制），用来摆放物料，以及保温以免热量散失。
 - 3、烤房循环系统：热风循环系统，将热量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走。
 - 4、排湿排水系统：将烤房里边的高温湿热的空气大部分冷凝变成水排掉，多余的水汽通过风机排出。
 - 5、全自动智能控制系统：按照最合适的烘干工艺曲线，自动调节温度和湿度、烘干时间。
 - 6、金凯独特节能技术：高效三次废热回收除湿装置，比普通热泵烘干机提升能效30%。