

## 茶叶小型烘干机,小型烘干机,温伴制造查看

产品名称	茶叶小型烘干机,小型烘干机,温伴制造查看
公司名称	广州温伴节能热泵有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:温伴 型号:PI1062
公司地址	广州市花都区花山镇两龙路11号
联系电话	020-29894746 13928989940

## 产品详情

简介：

据温伴空气能相关负责人介绍，温伴空气能高温热泵烘干机组采用了自主研发专利，风机变频技术，使得系统运行更稳定、更节能。通过温伴空气能高温热泵烘干机进行香菇烘干，其成品从香菇形状、色泽和香味上均属优质品。同时，香菇进行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。含水量大的鲜菇，可以菇面向上，在太阳下晒1-2小时后，再进烘干室烘干。具体香菇烘干流程如下：

备好香菇 入室烘干

香菇装盘后放在烤架上，送入烘干室进行烘烤。应把大而厚及水分含量高的放上层，小而薄及水分含量低的放下层。一般摆放8至10层。若摆放过多，则易使上、中、下层的物料受热温度不均匀。每层的间距应为30厘米。

智能技术 温度控制

烘干室温度升到35℃时，方可将香菇入室烘干。烘干时，必须先低温，然后逐渐升高温度。通常1小时增温1-3℃，温度应控制在80-85℃。一般要求35-40℃下烘烤6小时，40-60℃下烘烤8-10小时，80℃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。

脱水除湿烘干一体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。

移动式食品烘干一体机机：人工模拟风干环境，建议采用烘干间温度控制在30 左右，一体机具备自动除湿效果，是较为理想的解决食物干燥问题，而且色泽鲜美。移动式烘干一体机，经过不断实践，日趋成熟，还应在系统自动控制、能源综合利用上加以改进和提高，使之产生更大的社会效益。