

# 闭环除湿干燥机,温伴品牌,闭环除湿干燥机厂家

产品名称	闭环除湿干燥机,温伴品牌,闭环除湿干燥机厂家
公司名称	广州温伴节能热泵有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:温伴 型号:EM1417
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

广州温伴节能热泵有限公司是专业从事热泵产品研发、制造、销售为一体的节能高科技企业。公司研发的空气能闭式循环烘干机，解决了市面上普遍存在的问题：能耗高，干燥效率低，看天气情况晒干和不能实时智能查看烘干效果的问题。产品烘干涵盖：农产品烘干，海产品食品烘干和中药材等多个领域，不同物料均可实现高品质脱水干燥，更多产品详情欢迎访问温伴网站或者来电咨询洽谈！

随着空气能技术的日益深入人心，人们对于空气能干燥烘干也有着一定的认识。空气能烘干技术是近些年来比较火爆的项目，其烘干干燥的应用范围几乎涉及到国民经济的方方面面。在医药、食品等领域干燥技术的应用越来越广泛。

空气能烘干机不同于传统干燥方式，其热传导方向与水分扩散方向相同。与传统干燥方式相比，具有干燥速率大、节能、生产效率高、干燥均匀、清洁生产、易实现自动化控制和提高产品质量等优点。同时，还兼具了杀青、灭菌等特点优势！

脱水除湿干燥机可以说是空气能技术烘干机在市场应用中的一个很好的体现，完美的展现了空气能技术的特点特色，同时也让人们认识并清楚意识到空气能技术广阔的发展前景。

如今，干香菇已经成为人们日常生活中不可缺少的食用真菌，也是我国传统的出口商品。经过烘干的香菇不仅能保留其鲜美的香味，还能存放较长的时间。其实，香菇烘干工艺对香菇形状、色泽、香味起决定性的作用。针对香菇烘干，温伴空气能特意研发了一种新型高效率节能烘干机——空气能高温热泵烘干机。

目前，绝大多数的菇家专业户对于香菇产品的初加工，基本采用传统的晾晒或土窑烘干处理。传统烘干房一般采用煤炭、木材作为燃材、会产生大量的烟雾及废气，对食品烘干及其它烘干将产生很大的污染。其实，通过传统加工出来的香菇色泽、香味上都不属于优质品，这无疑是浪费了很好的香菇原料。可见，香菇烘干工艺是非常重要的。空气能高温热泵烘干机采用吸收外界环境中的热量以及回收干燥过程中的余热，经过压缩机做功处理，形成高温气体转移至烘干箱体来对物品进行烘干的技术。同时，智能数字传感温控技术，可预设指定风速与温度，一步设置，无需专人值守，专业结构风道学设计，烘干更快速，更省电！

广州温伴节能热泵有限公司是专业从事热泵产品研发、制造、销售为一体的节能高科技企业。公司研发的空气能闭式循环烘干机，解决了市面上普遍存在的问题：能耗高，干燥效率低，看天气情况晒干和不能实时智能查看烘干效果的问题。产品烘干涵盖：农产品烘干，海产品食品烘干和中药材等多个领域，不同物料均可实现高品质脱水干燥，更多产品详情欢迎访问温伴网站或者来电咨询洽谈！

广州温伴节能热泵有限公司是专业从事热泵产品研发、制造、销售为一体的节能高科技企业。公司研发的空气能闭式循环烘干机，解决了市面上普遍存在的问题：能耗高，干燥效率低，看天气情况晒干和不能实时智能查看烘干效果的问题。产品烘干涵盖：农产品烘干，海产品食品烘干和中药材等多个领域，不同物料均可实现高品质脱水干燥，更多产品详情欢迎访问温伴网站或者来电咨询洽谈！

香菇烘干机案例分享：

香菇整个干燥过程分为4个阶段：

**预备干燥阶段。**即香菇刚入箱粗脱水阶段，温度要控制在30-50℃，将水分降至75%。晴天采收的香菇起始温度可以为40℃，粗脱水时间3-4小时即可；雨天采收的香菇，起始温度为30℃，粗脱水时间应为4-5小时。此期因香菇湿度大，细胞尚未杀死，温度不能长时间低于35℃，且应开大进风口和排风口，使湿气尽快排出，温度均匀上升，每小时升1-2℃。

**干燥阶段。**子实体水分继续蒸发，且逐渐进入硬化状态，外形趋于固定，干燥程度达80%左右。温度由50℃慢慢均匀上升至55℃，需8-10小时。此阶段应调小进风口和出风口。

**后干燥阶段，也称定形阶段。**香菇水分蒸发速度减慢，菇体开始变硬，对干菇形状起决定作用，温度保持在55℃，需3-4小时。

**完成阶段。**烘箱内温度由55℃上升至60℃，并保持1小时左右可杀死虫卵，直到香菇内部湿度与表面湿度一致，含水量为11-13%，色泽光滑，干燥完成。