

家庭小型烘干机价格小型烘干机温伴节能热泵查看

产品名称	家庭小型烘干机价格小型烘干机温伴节能热泵查看
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:YM1826
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

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。

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10厘米。

1、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60-65 。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。香菇含水分越高，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。

2、排湿控制

香菇的烘制过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是也是重要环节。排湿的基本原则：在香菇烘烤的前期，烘干室温度为35-40 ，应慢负荷排湿；当温度上升到40-60 时可间断排湿。60 以后，可以不排湿。（温伴香菇烘干，具有智能排湿功能，无需控制，智能解决）

检验时，手指压按菌盖于菌柄交界处，若只呈现痕迹，说明干燥合格；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；香菇含水量不超过13%；

备注：鲜香菇视不同含水量，大致分为：大花菇5-7斤烤一斤；暗花菇7-8斤烤一斤；光面菇8-9斤烤一斤；标准菇10-12斤烤一斤；水菇13-16斤烤一斤。

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10厘米。

1、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小时升温1-3℃，温度应控制在60-65℃。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。

2、排湿控制

香菇的烘制过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是也是重要环节。排湿的基本原则：在香菇烘烤的前期，烘干室温度为35-40℃，应慢负荷排湿；当温度上升到40-60℃时可间断排湿。60℃以后，可以不排湿。（温伴香菇烘干，具有智能排湿功能，无需控制，智能解决）

检验时，手指压按菌盖于菌柄交界处，若只呈现痕迹，说明干燥合格；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；香菇含水量不超过13%；

备注：鲜香菇视不同含水量，大致分为：大花菇5-7斤烤一斤；暗花菇7-8斤烤一斤；光面菇8-9斤烤一斤；标准菇10-12斤烤一斤；水菇13-16斤烤一斤。