

# 南昌永淦烟叶烘干烟叶烘干机

产品名称	南昌永淦烟叶烘干烟叶烘干机
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:永淦 型号:HW1085
公司地址	南昌市青云谱区青云谱农场区华东国际工业博览城18栋C27号
联系电话	0791-88217596 17770096485

## 产品详情

### 烟叶烘干机

#### 一、烟草烘烤的演进和技术进步

我国种植和生产烤烟比较晚。近100年来，烤房设备由低级到高级，由简单到复杂，逐渐形成了的与我国农村经济技术状况相适应的结构形式。到20世纪50年代以前，我国一直沿用简陋的土烤房，直接在烤房内烧火加热。

先烧小火使烟叶变黄，然后烧大火将烟叶烤干，没有明确的烘烤工艺。20世纪60年代烤烟干湿温度计的推广使用，烘烤技术才有所改进，逐步形成了适应当时烟叶生产水平的烘烤工艺，但整体上是以经验性的成分为主。进入70年代后，我国烤烟生产策略是大水肥、大群体、多留叶，盲目追求高产量，烘烤工艺以追求黄、鲜、净为目标，采取'高温快烤'的操作技术。

80年代中后期到90年代初，随着我国的改革开放和中外合作，全面推行烤烟'三化'生产，烟叶种植水平和烟叶素质逐年提高，为有效地解决了烟叶蒸片、糟片和挂灰等问题，关于烤房的设备和烘烤工艺的研究很活跃。一是适应于农村经济体制改革和生产组织形式的变化需要，研究并推广了容量150竿左右的小型烤房，适合种烟3-5亩的需要。二是对通风系统改造，以确保烤房通风排湿顺畅。增大地洞和天窗面积，改冷风洞为各种形式的热风洞，改'老虎大张嘴'式的天窗为高天窗，后来又发展为通脊长天窗。烘烤工艺方面，相继提出了五段式、七段式和六段式的'双低'烘烤工艺等。每种烘烤工艺都将烟叶烘烤全过程划分为变黄期、定色期、干筋期，对各时期都规定有明确的温湿度指标，但是，由于烘烤过程段落划分多而细，尤其是对烟叶变化划分层次多而模糊、不定量，没有简单明确的关键点，技术复杂、不容易掌握。所以，事实上仍然停留在凭经验看烟、凭感觉烧火的低水平上。

20世纪90年代，我国烘烤技术和烤房设备有明显的技术进步和创新。首先是随着对烤烟烘烤本质的揭示，提出并在全国全面推广的烤烟三段式烘烤工艺，能够和国际通用的烘烤先进水平接轨。其次，全国各地普通烤房的标准化技术改造，包括加热设备将传统的卧式火炉改为立式火炉或蜂窝煤火炉，使烧火供热变得容易调控；以普通烤房为基础，借鉴密集烤房热风循环、强制通风的技术特点，增添风机和空气

循环管道，实现部分热风循环。特别是随着烤烟生产规模化、标准化、产业化、专业化的发展，适度规模、烧型煤和散煤的密集烤房（包括砖混结构和板块组装形式）快速发展。并根据煤的燃烧供热过程特点，初步实现了密集烤房和普通烤房的温湿度自动控制，应用于烤烟生产实际，而且研究了烘烤技术的远程联网控制，这又使我国烤房设备产生了一次质的跨越。

## 2016年节能葛根烘干设备

南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵食品烘干设备的生产厂家，新研发出的一款新型节能烘干设备—葛粉葛根干烘干机。一次性可烘干1800斤葛根，平均每小时用电8度，葛根烘干时间可缩短至8小时，设备全自动化运行，无需人工值守。解决了葛根烘干生产靠天吃饭的难题。

葛根是一种药食两用的豆料野生植物，性平味甘，是国家重点保护药品种之一，含有大量的有机黄酮及人体所需的多种微量元素，具有清热祛毒解毒，生津止渴解酒等功效，早已载入《神农本草》、《本草纲目》等多种中医药典，从宋朝起就成为皇廷贡品。葛根中的有机黄酮对降低中老年人的血糖、血脂、血压升高和血管动脉硬化都有很好的功效。葛根它可以碾碎成粉和切成方形片状通过烘干、高温火菌等科学方法做成人们喜爱的食品！研磨成的葛粉它可以用温水调和成口感细腻、洁白润滑的糊状，同时可以掺入蜂蜜、白糖等东西，不仅味道鲜美，还可以降低胆固醇的吸收，回味无穷！

## 高温热泵板鸭烘干设备

永淦公司推出的板鸭，腊味烘干设备整个烘干房可使用面积40立方，一次可烘干800只板鸭，平均每小时用电量在12度左右。烘房结构采用保温挤塑板，保温耐用。控制系统采用永淦专用温湿度控制器，已实现无人值守自动化运行。热源采用高温热泵空气源烘干机，节能65%以上，一度电当三度电用。具有温度高，用电量少的优势。为您节省运行成本。且设备无三废排放【废水，废物，废气】是一套节能环保的烘干设备。

板鸭肉质紧密细嫩，享有腊味之王的美誉。板鸭质量好坏除了与原材料和配料有关还取决于烘干工艺，板鸭干燥过程中不仅要去除鸭体中的水分还要保持烘出来的腊味的色，香，味以及外观的要求。永淦公司在腊味烘干领域代表性项目有广西梧州神冠蛋白肠衣，湖南郴州上祝板鸭烘干和东莞洪梅煌上煌公司板鸭烘干项目。

## 板鸭烘干工艺

板鸭的质量好坏除了与鸭体的配料工艺有关系外，更主要取决于板鸭的烘干工艺。板鸭烘干过程不仅要去除水分，还会影响板鸭的色、味、形等感官指标。热泵烘干工艺主要分为三个阶段：

### 1、等速干燥阶段

历时5到6个小时，在物料装入烘干房后两小时内，温度快速升到60到65度，不用排湿。这一过程主要是起到一个发酵的过程，控制肉不变色变味。这就是我们说的预热阶段。预热时间后，调节温度到45到50度，湿度控制在50%到55%的范围之内。

### 2、减速干燥阶段

发色期和收缩定型期的控制，温度控制在52到54度，湿度控制在45%左右、时间为3到4个小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，板鸭开始轻微收缩，这时可以进行冷热交替使用，效果好。