

南昌永淦烟叶烘干烟叶烘干房

产品名称	南昌永淦烟叶烘干烟叶烘干房
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:永淦 型号: SX1300
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。

福瑞斯永淦烘干机——操作简便，应用广泛！

福瑞斯永淦多年来专业于高温热泵系列机器的生产研发，其中烘干机系列包括大小型烘干机，农副产品烘干机，工业材料烘干机，转筒烘干机等等，其中农副产品系列烘干机主要用于陈皮烘干、药材烘干、腊味烘干、海产烘干等食品烘干。且该烘干设备操作简单可靠，故受到不少烘干食品生产厂家的青睐。

永淦公司生产的食品烘干机还可运用于：米粉，果蔬糕，皇菊，中药材，竹笋，莲子，腐竹，香菇，食用菌，板鸭，小鱼，辣椒，牛肉，红薯，竹荪，果脯，蜜饯，纸品、烟叶、果蔬、、肉制品、肠衣、海产品、皮革、、枸杞、干果、红枣、核桃、杏子、葛粉，枳壳，蕨菜，黄花菜，沙姜、布料、衣物、肥料、中药材、蚊香、污泥、石膏、煤泥、污泥等的烘干。

现在不用为食品/中药材/农产品烘干而烦恼了只需拨打图片中的电话或者，就有专人带您参观永淦食品/中药材/农产品烘干成功案例，零成本为您做烘干方案。

太子参烘干机多少钱一套

南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵中药材烘干设备的生产厂家，新研发出的一款新型节能烘干设备—太子参烘干机。一次性可烘干1600斤太子参，平均每小时用电8度，设备全自动化运行，无需人工值守。为农民朋友解决了江西太子参生产靠天吃饭的难题。太子参是《中国药典》收录的草药，药用来源石竹科植物孩儿参的干燥块根。太子参多年生草本植物，块根长纺锤形，白色，稍带灰黄。茎直立，单生，叶片倒披针形，顶端钝尖，基部渐狭呈长柄状，叶片宽卵形或菱状卵形。

太子参喜欢生长在温暖湿润的环境，怕高温，分布于华东、华中、华北、东北和西北等地，药材主产于福建、贵州、江苏、山东、安徽等地，已被卫生部确定列入“可用于保健食品的中药材名单”。太子参甘、微苦，平。归脾、肺经。体润性和、补气生津。

热泵烘干设备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