新一代香菇烘干机 自动烘干设备

产品名称	新一代香菇烘干机 自动烘干设备
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号（自编1号楼）X1301-A5121(集群注册）（JM）（注册地址）
联系电话	18665643859

产品详情

新一代香菇烘干机 自动烘干设备

香菇传统烘干种类：

香菇的烘干工艺对香菇的形状、色泽、香味起决定性作用。很多地区采用传统的烘干方式，香菇质量难以保证。传统的干燥工艺有自然晒干、土窑火烤、燃煤锅炉以及电烤房等，传统的香菇烘干方法有很多，一些老板甚至由于烤制方法不当，同样的干菇，价格往往相差好几倍。因此香菇烘干技术的好坏显得非常重要，而使用香菇烘干机对香菇进行烘干，无论是对香菇形状、色泽还是香味都起到了有力保障。下面我们看看不同烘干各自的弊端都在哪?

1、依靠太阳自然晒干，这种方式大的好处是没有资源的额外消耗、不需要成本。但是缺点也同样明显，完完全全“ 看天吃饭 ”，天气不好，刮风或者下雨，烘干都没法正常进行。而且菌盖容易反跷，无光泽，无香味;

2、土窑火烤烘干房，一般采用煤炭、木材作为燃材，会产生大量的烟雾及废气，干燥后的香菇回酸且有烟味，而且会对香菇烘干造成“ 二次污染 ”，使烤出的香菇，带熏味，颜色不统一;

3、燃煤锅炉，主要存在对燃料的热能转化率低、自动化程度低、污染严重等问题，这主要是由于锅炉自身的机构和性能的限制，比如，链条炉主要是通过调节鼓、引风机的风门和水泵的阀门来实现炉排速度，当风量由于其内部炉的温度过高，导致二氧化硫、碳氧化物排放量大，有没有辅助的节能减排设备，安全系数过低，人力消耗过大;

4、电烤房，虽然在质量和工艺上都比上诉的办法要好，但用电成本高。

因为经历了多种烘干方式，体验了各种不足。新一代烘干设备—益禾香菇热泵烘干机开始出现在市场中。它的出现，让烘干走向了智能化、节能化与环保化，让烘干发生了革命性的改变。

新一代香菇烘干机 自动烘干设备

香菇烘干机组成：

烘干主机：高强度镀锌板制作，耐温耐腐蚀，7寸微电脑触摸屏，可智能控制温湿度，根据不同产品调整工艺，操作触摸更灵敏。

烘干房：采用10公分聚氨酯冷库板，强度好，保温效果非常好，能减少热量的消耗，安装方便简单，可拆卸。

物料车：根据烘干物料不同，可采用不锈钢或角铁框架，可拆卸筛网托盘。

新一代香菇烘干机 自动烘干设备

香菇烘干工艺分享：

烘干温度控制：烘干室温度升到35°C时，才可以将香菇入室烘干。烘干时必须先低温，然后逐渐升高温度。通常一小时增温1-3°C，高温度应控制在70~75°C。一般要求35-40°C下烘烤6小时，40-60°C下烘烤8-10小时，60°C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，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。

烘干湿度控制：香菇的烘制过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是重要环节。排湿的基本原则：在香菇烘烤前期，烘干室温度为35-40°C时，应满负荷排湿；当温度上升到40-60°C时，可间断排湿。60°C以后，可以不排湿。如果排湿过度，易使香菇色浅发白。如果烘出的香菇带有水浸状的黄色，说明排湿不好，或者温度不够，特别是中途停热更容易造成这种现象。

香菇烘干以后，菌褶呈黄色，保持自然色泽，有香菇的特殊香味，菌褶直立、完整、不倒状，菌盖圆平，保持原有形状。

香菇烘干机特点及优势：

益禾空气能香菇烘干机控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，同时可以设定不同参数数据（功能模式、温度参数、湿度参数等），满足香菇烘烤的干燥曲线要求。先进的合理的烤房结构，合理的热风循环系统，保证烤房内的每处的受热都均匀，品质一样的好。设备运行没有三废的排放，不需要锅炉或者烧煤烧柴，设备主要是吸收空气中热量对物料进行烘干，耗一度电能产生是四度电的热量，真正实现节能生产。