

菊花专用烘干机 专业烘干厂家

产品名称	菊花专用烘干机 专业烘干厂家
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	36800.00/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

菊花加工现状：

菊花的开花期约20天。一般于11月初开得较为集中。应分批采收，以花心(管状花)2/3开放时为最适采收期。全开放的花，不仅香气散逸，而且加工后易散，色泽亦差。收获时将花连所在的枝从分杈处割下或剪下，扎成小把，以利阴干;或直接剪取花头。目前关于菊花的干燥分为两种，一种是自然晾晒，然而先蒸熟后晒干的传统干燥工艺不但完全是靠天吃饭，也并不适合量产，且时间周期一长，对于菊花的颜色味道品质各方面影响比较大，第二种是设备烘干，传统的煤炭柴火烘干，温度湿度不易把控，容易造成花瓣部分过分干燥、瓣片脱落，干燥后的菊花质量达不到要求，并且需要人工值守，存在一定的安全隐患和卫生环保问题。然而，采用电烘干设备的话，普通的热泵烘干机及纯电热烘干机，能耗比较大，设备质量也参差不齐。为此，广州益禾科技有限公司推出一款稳定性高，美观耐用，智能先进，节能环保的——益禾空气能菊花烘干机。

菊花烘干是非常重要的工序，下面简单介绍几种常见的菊花的干燥工艺，可配合益禾空气能菊花烘干机来使用，操作方便，节能环保，自动化设置，烘干效果好。

皇菊的烘干：1、摆盘：将采摘好的皇菊鲜花倒入托盘，一朵挨着一朵摆放好，摆花不能重叠，注意花瓣朝上。摆好的鲜花盘可以直接放入烘车上，一次多摆几盘，全部摆放完毕后可将烘车推入烘房进行烘干。采用空气能烘干设备的优点就是自动烘干，设置好参数开机就可以了，无需人员值守。

烘制：将烘车推入烘房，关闭烘房门，打开烘干机电源。在益禾空气能菊花烘干机上设置好烘干参数，首段8小时，温度45℃，第二段8小时，温度50度，第三段6小时，温度55度。设置完毕，返回初始界面，点击开机即可。设备会自动运行，注意每隔8小时要观察一下金丝皇菊烘干情况。待烘房湿度降至13%左右即可出炉。

胎菊的烘干：

1、采用益禾空气能菊花烘干机，将菊花保温烘干房温度提升到65-75度，保温2-3小时杀青；35-40度保温2-3小时；升温到40-45度保温8小时、升温到50-55度保温8小时、共18-20小时。2、35-40度保温3-4小时；升温到45-50度保温15小时、升温到55-60度保温1小时、共19-20小时。（注意：热风送风机一直不停、按小时记录。）3、新技术热风干燥烘干和风干完美结合高效节能烘干费用少！！节能节约人工成本用热空气杀青:烘干杀青工艺：用热空气65-75度保温2-3小时杀青。

贡菊的烘干：

贡菊和杭白菊都是药用菊花，烘干工艺可以相互参照。大部分的药菊都不用杀青，以50-60度左右的温度烘制，烘至10小时左右可以烘干至符合要求。

菊花烘干机优势及应用：

菊花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），满足菊花烘烤的干燥曲线要求。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，品质一样的好可，智能化程度高，全程无需人员看守。有效地帮助用户大力发展菊花深加工作业，带动菊花深加工增值，同时在保证烘干的品质和效果的基础上，降低能耗，缩短时间、减少运行成本，让客户的产品在市场上更加的有竞争力。菊花烘干机也可以用于新会陈皮、油茶籽、牡丹籽、宠物饲料、鱼粉、豆粕、豆豉、天麻、人参、枸杞子、五味子、牡丹花、茉莉花、桂花、莲子，地黄，人参，熟地，牛蒡，葛根片，八角，苦参、茯苓、黄芪、白芷、厚朴、杜仲、沙参、牛蒡茶、姜片、槟榔，黄花菜，金银花等中药材的烘干处理。