用电的香菇烘干机

产品名称	用电的香菇烘干机
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	36800.00/个
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

香菇烘干现状：

香菇,又名花菇、香蕈、香信、香菌、冬菇、香菰，香菇食用以干菇为主，烘干环节对香菇的形状，色泽，香味起关键作用，通常有燃油，烧柴和燃煤烘干炉、专用香菇热泵烘干机几种形式。目前燃油造价贵，燃煤烘干二氧化硫超标，被淘汰。烧柴烘干造价低，但火候不好控制，香菇易回酸且有烟味，也不适合推广使用，而热泵香菇烘干机自带主机、烘房、风机等，主机负责运行系统、烘房负责存放物料，风机负责将主机产生的热风均匀分布到烘房的每一个角落，让香菇在热风循环、温湿度适宜的环境下进行水分去除，是当下非常专业先进、节能环保的设备。

香菇烘干机介绍：

它是一种新型高效节能烘干设备，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，根据烘干物料特性调整温度和湿度，智能化程度高，烘干过程无需专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果。它组成主要有：

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。

香菇烘干机工艺：

1、开始烘干的温度不能过高或过低，35°C较佳。打开香菇烘干机里的进气口和排气孔，关闭回温孔，烘干3-4小时。每小时温度升高1-3°C，温度逐步升至40°C左右。

2、烘干到4-5小时后，温度逐步升至50°C左右，每小时升高2摄氏度，进气孔和排气孔关闭1/3，烘干3-4小时。

3、烘干8—9小时时，温度要逐渐升到55—60°C，这时进气孔和排气孔要关闭1/2，回温孔开启1/2，此阶段一般烘干1—2小时。

4、之后1个小时，温度控制在60—65°C，关闭全部的进排气孔，打开所有的回温孔，使热空气上下循环，能够保证菌褶蛋黄色并增加香气。

香菇烘干机注意事项：

1、采用香菇烘干机进行烘干的时候要注意升温与降温不应过快，只能逐渐增减，否则菇盖容易起皱，影响香菇的烘干质量。

2、烘干过程中，如果有菇面呈白色或灰白色，可将菇面向上平放在菇筛上，用干净的喷雾器均匀轻喷清水于菇面上（切记不能喷在菇盖上），然后在放进香菇烘干机或香菇烘房中，关闭门窗，闷半个小时，再进行正常烘干，这样能使菇面颜色一致。

3、烘干过程中，温度不能超过65摄氏度，否则易烧焦。

4、烘干后的香菇要及时包装，低温干燥避光保存。

香菇烘干机客户使用案例：

2017年，湖北黄石的一家生产香菇的合作社，起初对我们的香菇烘干机只是通过网上了解而已，通过电话的咨询，由周总带队，亲自过来我们公司考察，经过两次的香菇样品试烘，效果大大的出乎他们的意料，用空气能烘干机烘干的香菇，形状好看，香味浓厚，周总马上在现场签了合同，订了一台一次可烘干2000斤的10P香菇烘干机。

2018年年头，四川做巴西菇的李总，通过朋友推荐找到我们公司，对我们公司设计的360度热风循环设计方案非常认同，经过双方的交流，我们根据李总的场地量身定做了一套6P的烘干机，一次可烘干1000多斤。

除此之外，香菇烘干机还可用于烘干食用菌、中药材、水果、腊肠腊肉、面条米粉等等产品。