

恒温新型香菇烘干机

产品名称	恒温新型香菇烘干机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

香菇烘干机

鲜香菇烘干很有讲究，是一项专门的技术活，烘干技术好的，平均每斤干货要高出5元左右，而对于不懂烘干技术的人来讲，则可能把好好的香菇给烘烤报废了。香菇烘干技术非常重要，它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。因此采用赛百诺空气能香菇烘干机更能保证香菇烘烤的质量。香菇烘烤的关键再于对温湿度的控制，先进智能化的空气源热泵烘干机，能够较好的掌控香菇烘干房里的温度及湿度。

如今，随着对[环保](#)的重视和对香菇产量化烘干的质量要求越来越高，越来越多的香菇专业户，都会采用空气能热泵烘干机来烘干香菇

赛百诺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。

香菇烘干技术非常重要，它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。因此采用赛百诺空气能香菇烘干机更能保证香菇烘烤的质量。香菇烘烤的关键再于对温湿度的控制，先进智能化的空气源热泵烘干机，能够较好的掌控香菇烘干房里的温度及湿度。

根据网上整理一些香菇烘烤的温度湿度数据作为参考，再配合香菇烘干机进行烘烤，找到适合自己的香菇烘干工艺和技术。

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 时，应满负荷排湿；当温度上升到40-60 时，可间断排湿。60 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。一般八斤左右鲜香菇烘干出一斤干香菇。

赛百诺香菇烘干机由空气能源

热泵烘干除湿机，聚氨酯发泡保温库房（定制），360风道式强制热风循环风机等组成。热泵烘干除湿机带有三次废热回收除湿装置及PLC触控系统，节能省电，先进智能。

香菇烘干工艺：

1.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 时，应满负荷排湿；当温度上升到40-60 时，可间断排湿。60 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。

2.烘烤质量检验：烘烤至16-18小时时，可打开烘干室门，检验香菇干度是否合格。检验时，用手指压按菌盖与菌柄交界处，若只呈现痕迹，说明干燥合格；若手感发软，菌褶也发软，则还需继续烘干。合格烘干品的特征是：有香菇的特殊香味；菌褶黄色，菌褶直立、完整、不倒状；菇体含水量不超过13%；香菇保持原有的形状，菌盖圆平，保持自然色泽

