

节能茶树菇烘干机 省电茶树菇烤房

产品名称	节能茶树菇烘干机 省电茶树菇烤房
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:10P 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

节能茶树菇烘干机 省电茶树菇烤房

茶树菇烘干机介绍：

茶树菇产业属于短平快产业，周期短、效益高、销路好，是托起贫困群众脱贫致富的重要法宝。目前市场以干菇为主，茶树菇一般采用烘烤法干制，烘烤技术与干制品质量密切相关。农户辛苦培育出的绿色食品干燥成原原本本的绿色干货，保存持久，便于运输存储及销售，再送到消费者面前。茶树菇传统的烘干方法就是日晒，后来在此基础上又发展出烧柴、烧煤、烧油、电加热等，但这些烘干方式都比较耗费能源和人力成本，且易污染环境，不节能环保，烘烤品质也参差不齐，市场迫切需要有一款新的烘烤设备来改变这种生产不良情况。新一代茶树菇烘干机应运而生，全程用电，智能烘烤不仅提高了品质也增加了产量。新型茶树菇烘干机是由一台茶树菇热泵主机插入烘干房组合而成，烘干房内放置物料架车，茶树菇放置于物料车架上，当主机启动运行时，烘干房内空气会升温，由轴流风机带动烘干房内的热空气循环在房内流动而达到烘干茶树菇的目的。

茶树菇烘干机特点：

- 1、使用具有一定发泡强度的聚氨脂板材，应不低于10公分厚，不建议使用不是很环保的石棉板。要具有一定的发泡强度，每平米的重量，不应低于10公斤。这样能保证良好的隔热性能。
- 2、茶树菇烘干机具有双效热回收功能。热泵烘干机的系统设计，新热风交互实现次热回收、蒸发器吸取湿热空气实现第二次热回收，高效实现余热回收功能，能效表现远强于直接排湿。
- 3、茶树菇烘干机使用冷凝除湿技术，而不是直接强排排湿。直接强排排湿的热损非常大，不利于能效控制。冷凝除湿与双效热回收有机结合，可以取得非常惊人的运行能效。

如何选择茶树菇烘干机：

对于想要购买茶树菇烘干机的企业及个人来说，好用省电的茶树菇烘干机，需要注意哪些情况呢？首先根据自己的实际生产量，选择大小合适的茶树菇烘干机，避免出现产能不足的情况或者投资过高。其次是烘干设备要能够节能环保，近几年国家环保政策的抓紧落实，一些不环保不节能的烘干设备逐渐被淘汰取缔，所以茶树菇烘干设备选择上应该以环保卫生，高效节能为主。还有就是要选择有经验的烘干机厂家，茶树菇等食用菌的烘干对于干燥工艺及烘干房设计有一定要求，工艺掌握不到或者烘干房设计不合理都可能导致物料烘干效果差，卖相品质不好。选择有经验的厂家可以提供合理的烘干房设计方案，烘干过程出现问题也能帮用户及时进行调整。最后就是看产品的质量，选择质量好，价格实惠的茶树菇烘干机。

益禾热泵烘干机烘干工艺：

选择完设备，我们来聊聊茶树菇的烘干流程，采摘后的茶树菇，要尽快的烘干，一般选择竹筛托盘装料，不锈钢托盘同样可以，每个筛网摆三排茶树菇，中间留5公分左右间隙以便热风通过，上下筛网装完后，也应保留5公分间隙。将装满的物料架依次推进烘干房，关门启动烘干机，前期阶段，需要低温烘干排湿，温度可以采用35到40度，持续6个小时，菇盖收缩后，可调高温度持续烘干排湿，可调成45到55度，持续15小时，中后期茶树菇水分逐渐变低，这时候可采用间断排湿持续干燥，可调成60到65度，持续6个小时左右达成全部干燥，干燥完成的茶树菇，在装袋前应该放置冷却一段时间，装袋时才不容易弄碎。

益禾茶树菇烘干机应用范围广：

茶树菇烘干机智能控制系统有多种烘干除湿模式可选，可针对不同的蘑菇进行烘干，已有的烘干案例如：香菇烘干、花菇烘干、牛肝菌烘干、羊肚菌烘干、鸡枞菌烘干、平菇烘干、蟹味菇烘干、杏鲍菇烘干、双孢菇烘干、姬菇烘干、鸡腿菇烘干、木耳烘干、银耳烘干等。针对以上物料的烘干，要注意风道的合理设计，菌菇类重点在于定色定型，保证菇体的外观、饱满度和复水性，干燥速度不能太快，干燥模式多为静态式，循环风方式平流和穿流都可以适用。