

# 智能茶树菇烘干机价格

产品名称	智能茶树菇烘干机价格
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

茶树菇烘干机让行业变好：

茶树菇烘干机通过反复烘干实践和数据测试，积累了丰富的烘干项目经验，依据完整的理论计算和实际相结合，确保不同物料在烘干过程中的色泽、外观的精确定型，而且茶树菇的营养在烘干中得到保存，确保干菇营养更好，茶树菇烘干机不但让产品品质得到提高，也避免了很多地方因滞销而出现腐烂造成损失，在避免浪费的同时，还为农户节省了烘干成本，提高了收入，它的节能环保，代替了传统的烧煤烧柴干燥设备，有利于保护环境。

茶树菇烘干机为什么符合烘干：

烘干机工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机大量吸收空气中的热能，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，再通过压缩机将气态的工质压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热把干燥介质加热，如此不断循环加热。茶树菇的干燥过程中，每个阶段都需要不同的温度去烘烤，对温度以及湿度有很高的要求，热泵烘干机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，烘干时，烘干数量决定了烤房的大小以及物料架的数量，这时候就要求烤房的热风循环一定要均匀，益禾热泵烘干机根据茶树菇的摆放来合理的设计烤房风路，让烤房的每一个角落都有循环热风经过，使烘干品质达到统一。

茶树菇烘干机案例：

最近几年各地纷纷加大的茶树菇种植面积，在江西、福建、贵州等地，都有新的投资商进入，关于茶树菇的烘干，排湿不够会导致茶树菇腐烂掉，温度太高又容易烤焦，湿度和温度设定技巧非常重要，根据贵州烘干客户的产量，我司为其匹配了2台15匹机型对吹风的茶树菇烘干除湿一体机，配置10米长4米宽2.6米高保温烘干房，物料车24台，每批次可烘干3吨的茶树菇，每批次烘干完成用时24~26小时，系统总功率36KW，每小时耗电36度以内。

## 茶树菇烘干流程：

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。茶树菇实际烘干应用的步是把准备好烘干的茶树菇进行清洁，整理，然后将茶树菇整齐的摆放在托盘上，放置进物料车内。将装满茶树菇的物料车推入烘干房内，通常12P的主机搭配烘干房尺寸为长度7米，宽度3米，高度2.2米。每批次能烘干新鲜茶树菇2000斤。烘干时间可以控制在24-27小时区间，温度控制在70度以下。

## 如何保养茶树菇烘干机：

在日常的使用中，需要对茶树菇进行定期的保养，就像汽车一样，我们爱护它，定期的保养会让我们开的更舒心顺畅，茶树菇烘干机也相同，在经常使用烘干机时，因保持车间的卫生，防止灰尘以及杂物被蒸发器吸附，从而影响制热效果，日常可以经常对设备进行清洁，保证车间的干燥性，避免主机被雨水淋湿，从而导致漏电的出现。主机旁边尽量避免杂物乱放，要保证新风口的吸风通畅性。每个客户的使用情况不一样，只要细心操作，不要暴力做工，它会持续稳定的让用户得到优质的产品。

## 茶树菇烘干机应用范围：

茶树菇烘干机应用非常广泛，因其拥有智能温湿度控制系统，适合烘干的种类还有很多，如竹荪菇、香菇、姬菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡油菇、鸡枞菇、羊肚菌、鸡腿菇、蟹味菇、蛋黄菇、金针菇、平菇等等。蘑菇味道鲜美，营养价值高，深受人们的喜爱，但由于一些品种的蘑菇保鲜期短，且干燥后味道更为鲜美，所以蘑菇的加工干燥技术也极为重要，热泵烘干机的节能环保特点，再加上卫生友好的烘干环境，提高了很多食用菌的烘干品质。