

自动化香菇烘干机 香菇烘干房效果竟然这么好

产品名称	自动化香菇烘干机 香菇烘干房效果竟然这么好
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:3~30P 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

自动化香菇烘干机 香菇烘干房效果竟然这么好在烘干香菇的过程中，烘干房内部采用耐高温高湿的风机使热风在烘干房内进行循环，强大的风量以及360度左右循环风路让烘干房各个地方温度的差别缩小，热风循环时不断地带走物料的湿气，自动排湿系统快速让物料烘干，烘干过程中均采用自动化管理，烘干过程中无需人员看管,香菇烘干机烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变,香菇在烘干环节中，使用合理的烘干工艺和环保卫生型的能源才可以保障香菇的形状，色泽，香味达到更好的状态，空气能密闭的烘干房，清洁的热风循环能达到这种要求

新款香菇烘干机让干菇品质更好：

香菇的烘干工艺对香菇的形状、色泽、香味起决定性作用。很多地区采用传统的烘干方式，香菇质量难以保证。传统的干燥工艺有自然晒干、土窑火烤、燃煤锅炉以及电烤房等，传统的香菇烘干方法有很多，一些老板甚至由于烤制方法不当，同样的干菇，价格往往相差好几倍。因此香菇烘干技术的好坏显得非常重要，而使用香菇烘干机对香菇进行烘干，无论是对香菇形状、色泽还是香味都起到了有力保障。我国对节能减排的重视与日俱增，空气能的发展也在突飞猛进。益禾创新性地将空气能烘干技术运用到香菇等食品烘干技术中，不仅满足了客户的需求，更是填补了国内香菇烘干行业的空白。益禾香菇烘干机，可针对客户的不同需求，设计不同的烘干方案，从而达到更好的烘干效果，拥有大量的烘干案例，让烘干技术更加的成熟稳定。益禾还提供上门安装、操作指导的服务，自安装调试日起，免费保修一年。为了更好的服务广大用户企业，益禾将加大研究更好的烘干技术。

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。

自动化香菇烘干机 香菇烘干房效果竟然这么好

香菇烘干案例说明：

香菇是目前常见的食用菌，在中国很多城市都可以见到它的身影，香菇的生产地很多，比较有名的有湖北、云南、江西、福建、贵州等地，关于香菇的烘干，排湿不够会导致菇盖发黑，温度太高又容易烤焦，湿度和温度设定技巧非常重要，关于香菇的烘干技术，益禾就有了发言权，益禾烘干机通过对香菇生产的了解，吸取各种烘干机的优势，长处，摒弃其不好的缺点，后结合自身行业，机械的技术，优势而研发出来的，旨在帮助用户实现批量化、现代化的生产，从而以机械化、科技化代替传统手工操作。根据湖北烘干客户的产量，我司为其匹配了2台10匹机型对吹风的香菇烘干除湿一体机，配置10米长4米宽2.3米高保温烘干房，物料车24台，每批次可烘干2~3吨的香菇，每批次烘干完成用时20小时，系统总功率26KW，每小时耗电26度以内，节能效果明显，特有的烤房热风循环方式让烘干品质更统一，自从使用上了我们的烘干机，不仅降低了客户的生产成本，缩短了生产周期，而且让客户实现了批量化生产，提高了质量及产量。像这样的案例还有很多。

如何选择香菇烘干机：

传统的香菇干燥设备有很多，很多客户都不知道怎么去选择一款适合自己的烘干机，其实这并不难，除了对价格的对比外，我们还要根据一些当地的发展政策去选择，比如现在普遍都是要求节能减排的生产模式，就不能去选择耗能严重、污染大的设备，目前，烧煤燃油设备升温快，但温度控制不稳定且污染严重，已经面临改造的情况，电热设备环保却耗能大，用户用电伤不起，通过对各种设备的对比，目前，香菇热泵烘干机更符合节能环保化、规模化、自动化的生产，那么，我们该怎么选择一款合适的香菇热泵烘干机呢？首先，我们要对比不同的厂家，了解厂家的生产规模、厂家的年龄、技术的稳定性，以及售后服务，才能更好的选择，第二，我们要根据自己的产量来选择设备的大小，500斤的，可以使用一套3P烘干机，匹配15立方烘干房，1000斤的，使用6p烘干机，匹配25立方烘干房，2000斤的，可以使用10p烘干机，匹配45立方烘干房。合理的选择设备的大小，才不会造成达不到产量、或者大马拉小车的浪费。

自动化香菇烘干机 香菇烘干房效果竟然这么好很多客户不了解设备的行情，担心买贵了，我司以质量求生存，以品质赢得客户，为客户创造价值为己任，价格优惠，香菇烘干机采用360°旋风烘干运行，另外根据香菇的特性（初始水分含量高、温度敏感性高，糖分含量高），通常温度控制在35-65℃，热泵蒸发器吸收香菇烘干房外的空气，经过循环的加温过程，吸收香菇的水分，并经过热风循环系统有效排湿及冷凝过程，把香菇的水分排出烘干房外，直至完成烘干，目前香菇加工方式以家庭作坊式为主，规模小、产量低以及缺乏专业的烘烤设备，香菇干燥主要使用晒干以及传统烧煤燃柴的原始方式，能耗与成本高，且无法确保香菇品质安全，更带来了环境污染严重等诸多问题