

# 菊花烘干机厂家提供工艺

产品名称	菊花烘干机厂家提供工艺
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

菊花烘干机厂家提供工艺选择烘干机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，以及良好服务，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,传统的干燥主要采用日晒，将菊花暴晒在大气环境下，难免会有灰尘、粉尘的污染，自然在卫生问题上得不到保障。菊花烘干机的广泛应用后，解决了制作过程中卫生安全不达标的难题,很多用户在眼看到空气能热泵烘干机的时候，都有这样的想法：这个傻大个这么大挺吃电的吧。作为厂家我笑了，别看它大，它吃电少，产生的热量却比其他电热干燥设备多3倍不止，是一款即节能又高效的设备,菊花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，而且菊花的营养在烘干中得到保存，确保干菇营养更好,很多客户都在问，菊花烘干用什么设备好呢？可能通过身边的朋友就可以找到适合自己的设备，如果身边没朋友推荐那就头大了，谁也不想做白老鼠去使用新推出的烘干机，在选择困难之际，我司正好可以为客户提供成熟稳定的空气能烘干机，拥有众多菊花烘干案例，消除客户疑虑，可让客户在体验中熟悉设备，从而购买机器,菊花在烘干时不同的阶段需要有不同的温度去烘烤，空气能烘干机具有温湿度自动控制调节的功能，节能智能的特点能保证花的颜色、形状和气味，经高温杀菌杀虫后，后期保存也不生虫,益禾菊花烘干机全套设备采用行业良好的生产工艺，平面式钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方

菊花烘干机工作原理：

热泵烘干设备在工作过程中，主要是经由过程压缩机加压，将高温气体转换，然后在将烘干过程中所发生的水蒸气等冷凝措置解除到室外。菊花烘干过程中呈现水蒸气蒸发是常见的，而蒸发出的水分如果不及时的解除到室外，就无法达到彻底烘干菊花的目的。而且还会增加烘干所操作的时间，造成资源的浪费和损耗等。而热泵烘干设备在设计道理上，可以经由过程热风直接将水蒸气蒸发，然后在经由过程排湿系统将这些水蒸气快速的排出，从而达到烘干产物的目的。新一代空气能热泵菊花烘干机，有着坚固耐用的设备、成熟稳定的技术、系统专业的方案，可克服传统菊花干燥方式的不足之处，让烘干出来的菊花成为高等级产品,怎么选择一款合适好用的烘干机，对于农户或者制作商来说，能更好地节省运行成本，缩短烘干周期，提高利润空间，是他们对选择哪种烘干设备的基本要求

一般菊花茶制作的流程可以大致分为如下的步骤：

步骤1、采摘菊花，采摘直接决定烘干的原料，摘的太生或太熟，采摘时有损伤，都是无法得到好的成品的。采摘以花瓣大部分打开为准，花瓣全开的，香味已经散发，且花体松散，烘干后容易碎裂。

步骤2、筛选菊花，采摘回来的花，难免有花苞，叶子及虫子等，需通过筛选机进行筛选。

步骤3、鲜花摆盘，将菊花均匀摆放在烘盘上，朵形较大，菊花烘干机厂家直销，形状要求较高的，一般花1心向上，一朵一朵摆放，朵形较小的可以堆放，但是厚度不能太高。

步骤4、杀青处理，为了保持菊花原有的色香味，采用蒸晒或者高温烘干的方式进行杀青处理。

步骤5、烘干菊花，不同的菊花其干燥工艺也略有不同，因此采用空气能菊花烘干机根据不同菊花的特性，设置不同的烘干参数，可实现一键烘干。

步骤6、包装存储，烘干后的菊花，应用塑料袋装好并密封，防止吸收空气中水分增加湿度，并置于阴凉干燥的地方

菊花烘干机优势及应用：

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，有效地帮助用户大力发展菊花深加工作业，带动菊花深加工增值，同时在保证烘干的品质和效果的基础上，降低能耗，缩短时间、减少运行成本，让客户的产品在市场上更加的有竞争力。菊花烘干机也可以用于新会陈皮、油茶籽、牡丹籽、宠物饲料、鱼粉、豆粕、豆豉、天麻、人参、枸杞子、五味子、牡丹花、茉莉花、桂花、莲子，地黄，人参，熟地，牛蒡，葛根片，八角，苦参、茯苓、黄芪、白芷、厚朴、杜仲、沙参、牛蒡茶、姜片、槟榔，黄花菜，金银花等中药材的烘干处理。

菊花烘干机厂家提供工艺

如何匹配菊花烘干机：

通过上面各种干燥方法的分析，目前，菊花热泵烘干机更符合规模化、自动化的生产，那么，我们该怎么选择一款合适的烘干机呢？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。目前，比较成熟的匹配方案有：

500斤，使用5.2KW的主机，匹配大概15立方左右的烤房，

1000斤，使用8KW的主机，匹配大概25立方左右的烤房，

2000斤，使用12KW的主机，匹配大概40立方左右的烤房，以此类推。