

# 新升级自动化茶树菇烘干机

产品名称	新升级自动化茶树菇烘干机
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

新升级自动化茶树菇烘干机我们可根据不同的烘干过程开启或关闭排湿系统，控制热能的损耗，整个烘干过程约20多个小时即完成，大大节省了烘干时间和成本，缓解了菇农们种植季节性的销售压力。烘干过程安全可靠，烘干过程无过热或者燃烧危险。茶树菇，一种很有营养价值的菌类，常见于百姓的餐桌。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。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。如果循环风路设计不合理，风量不均的话，会造成一部分已干燥，而另一部分干燥不及时。所以，宜采用左右循环的设计风路。赛百诺茶树菇烘干机在市场中，受到很多的客户的认可，成熟稳定的烘干技术，让客户省心省力，增收产量的同时提高产品质量。赛百诺的茶树菇烘干机是空气能热泵设备，智能运行，绿色环保，真正将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。

新升级自动化茶树菇烘干机热泵烘干机，是一种新型的干燥设备。该设备适用于大中小批量、多品种的规模化使用，效率高、成本低，不受天气气候的限制，温度湿度可以智能控制，节能环保，不会有污染性，适用于各类产品的干燥加工。它智能化的烘干，减少劳动力的同时，也提高了产量，随处可见的电，让茶树菇随时随地都能进行烘干，再也不会因为天气因素制约生产，大大推动了茶树菇干产业链的发展。赛百诺茶树菇烘干机的上市，在市场被客户尝试到被客户所认可，目前，越来越多的客户都在做节能改造，国家也在政策中严令禁止传统的烧煤锅炉以及烧柴锅炉，这款节能环保产品无疑是目前符合用户使用的产品，它不仅具备茶树菇烘干的工艺要求，烘烤的干菇颜色品质也比传统干燥有所提高，有效地帮助用户大力发展茶树菇深加工作业，带动茶树菇深加工增值，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。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。目前茶树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，茶树菇干燥主要使用晒

干以及传统烧煤燃柴的原始方式，能耗与成本高，且无法确保茶树菇品质安全，更带来了环境污染严重等诸多问题。

新升级自动化茶树菇烘干机茶树菇干有晒干跟烘干两种生产方式，烘干的品质更高，符合现代化生产。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。以茶树菇干燥加工为例。茶树菇在菌类的烘干物料中属于含水量较高的物料，基本干湿比例达到10比1，因此在烘干过程中对于温度湿度的把控尤为重要。我司专门研发设计一款可智能温控湿控，节能环保型的茶树菇烘干机。新型茶树菇烘干机采用PLC电脑触摸屏控制器，可自动化控温控湿，仅需设置好烘干参数即可智能化运行。根据我司实际操作经验，茶树菇烘干机的温度参数设定宜由低到高，烘前将烘房预热到40-45℃，进料后下降30-35℃。随着菇的干燥缓慢加温，后升到60-65℃，勿超过75℃，关于茶树菇湿度的控制，前期需要大量排湿，以免因烘干房内湿度过高，导致菌体发黑。后期温升后，可以少量排湿。待含茶树菇水量在13%以内即可完成干燥，干燥后的茶树菇需要密封后放于干燥处保存，以免返潮。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。传统的干燥主要采用日晒，将茶树菇暴晒在大气环境下，难免会有灰尘、粉尘的污染，自然在卫生问题上得不到保障。茶树菇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。

。