

恒温箱式金丝皇菊烘干设备让你不再当心雨季的烦恼

产品名称	恒温箱式金丝皇菊烘干设备让你不再当心雨季的烦恼
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	56800.00/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

金丝皇菊烘干设备目前菊花主要分布在：江西、安徽、浙江等，这三大产地的菊花是比较有名气的，正是因为现在的菊花干深受大家的喜爱，在逢年过节的时候菊花需求量更大，因此菊花干已经成为了一种重要的农产品，所以在生产中，烘干是一个保障产量的环节,菊花是较为畅销的中药材品种之一，一般药用菊花售价6-21元/公斤，而皇菊更是一路攀高。在我国，文人墨客很多人喜欢菊花，菊花不仅长相美丽，作为观赏非常有用，还可以干制后做出菊花茶，因此更受广大群众的欢迎。

随着养生观念日益增强，菊花茶的市场拥有巨大的前景，而且利润很可观，怎么做好色香味俱全的菊花茶，烘干方面是一个关键环节，市场上很多菊花茶质量参差不齐，跟干燥的生产环节脱不了关系

近几年，生产技术有所提高，新型的烘干设备兴起，消除了很多用户不敢扩大规模生产的想法，如今菊花加工行业进行的如火如荼，空气能烘干机功不可没。

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，是一款节能的设备。

每一朵菊花茶都要经过这些过程种植、采摘、摊凉、铺花、入筛、入烘、拣剔等等复杂工序，要做高质量的菊花产品，除了种植技术要好之外，烘干技术也要过硬。

大家都说，制作一个好品质的菊花茶，只要看干燥技术就好，这个不是大话，烘烤技术会影响菊花的各种因素，温度过高影响成效，烘烤湿度过慢会影响花心变黑等等。菊花烘干机采用360°旋风烘干运行，另外根据菊花的特性（初始水分含量高、温度敏感性高），通常温度控制在35-65℃，热泵蒸发器吸收菊花烘干房外的空气，经过循环的加温过程，吸收菊花的水分，并经过热风循环系统有效排湿及冷凝过程，把菊花的水分排出烘干房外，直至完成烘干,有些客户会问，我一年就几个月需要用到烘干机，如果用不上岂不是浪费。其实，我们这款烘干机不仅可以应用在菊花干燥上，还可以广泛使用于其他产品，比如各种农产品、果蔬、水果以及药材等行业，平时在设备空置期，可采用租赁的形式给身边有需要的朋友使用，我们可以提供大量免费的烘干工艺给到客户

恒温箱式金丝皇菊烘干设备让你不再当心雨季的烦恼很多生产户在使用烘干设备时，经常有一个问题会被提到：烘干不均匀，干燥后还要大量人工去挑选，费工费时，其实有这个问题无非是循环风路出现了盲点，导致水分一直滞留，完成不了干燥，赛百诺的菊花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。菊花烘干是非常重要的工序，下面简单介绍几种常见的菊花的干燥工艺，可配合赛百诺空气能菊花烘干机来使用，操作方便，节能环保，自动化设置，烘干效果好。

皇菊的烘干：

1、摆盘：将采摘好的皇菊鲜花倒入托盘，一朵挨着一朵摆放好，摆花不能重叠，注意花瓣朝上。摆好的鲜花盘可以直接放入烘车上，一次多摆几盘，全部摆放完毕后可将烘车推入烘房进行烘干。采用空气能烘干设备的优点就是自动烘干，设置好参数开机就可以了，无需人员值守。

烘制：将烘车推入烘房，关闭烘房门，打开烘干机电源。在赛百诺空气能菊花烘干机上设置好烘干参数，首段8小时，温度45℃，第二段8小时，温度50度，第三段6小时，温度55度。设置完毕，返回初始界面，点击开机即可。设备会自动运行，注意每隔8小时要观察一下金丝皇菊烘干情况。待烘房湿度降至13%左右即可出炉。

胎菊的烘干：

1、采用赛百诺空气能菊花烘干机，将菊花保温烘干房温度提升到65-75度，保温2-3小时杀青；35-40度保温2-3小时；升温到40-45度保温8小时、升温到50-55度保温8小时、共18-20小时。

2、35-40度保温3-4小时；升温到45-50度保温15小时、升温到55-60度保温1小时、共19-20小时。（注意：热风送风机一直不停、按小时记录。）

3、新技术热风干燥烘干和风干结合节能烘干费用少！！节能节约人工成本用热空气杀青:烘干杀青工艺：用热空气65-75度保温2-3小时杀青。

贡菊的烘干：

贡菊和杭白菊都是药用菊花，烘干工艺可以相互参照。大部分的药菊都不用杀青，以50-60度左右的温度烘制，烘至10小时左右可以烘干至符合要求。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，赛百诺菊花烘干机设备有不同大小不同型号，从3P-30P不等，烘房定制也从10来立方米到上百立方米不等。对于主机、烘房的选择，并非可以随心所欲，也不是选择越小越好或者越大越好，要考虑产量以及热量等因素

金丝皇菊烘干设备空气能热泵烘干技术是一种温和的、接近自然的干燥方式，适合大部分水果、农产品、药材等热敏性物料的干燥，热泵烘干机是根据逆卡诺循环原理，采用少量电能，通过蒸发器冷凝器以及压缩机各种组件的运行，产生热能释放到烘干房里面。在我国，文人墨客很多人喜欢菊花，菊花不仅长相美丽，作为观赏非常有用，还可以干制后做出菊花茶，因此更受广大群众的欢迎。

随着养生观念日益增强，菊花茶的市场拥有巨大的前景，而且利润很可观，怎么做好色香味俱全的菊花茶，烘干方面是一个关键环节，市场上很多菊花茶质量参差不齐，跟干燥的生产环节脱不了关系

近几年，生产技术有所提高，新型的烘干设备兴起，消除了很多用户不敢扩大规模生产的想法，如今菊花加工行业进行的如火如荼，空气能烘干机功不可没。

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，是一款节能的设备。

每一朵菊花茶都要经过这些过程种植、采摘、摊凉、铺花、入筛、入烘、拣剔等等复杂工序，要做高质量的菊花产品，除了种植技术要好之外，烘干技术也要过硬。

大家都说，制作一个好品质的菊花茶，只要看干燥技术就好，这个不是大话，烘烤技术会影响菊花的各种因素，温度过高影响成效，烘烤湿度过慢会影响花心变黑等等。菊花烘干机为机械化自动型，烘干房特点独特，适应了现代社会发展的需要，传统的菊花干燥设备有很多，烧煤燃油等居多，也有一些电热设备，怎么选择一款节能环保又好用的烘干机是每个用户的关注重点，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，菊花热泵烘干机更符合规模化、自动化的生产