

恒温箱式金丝皇菊烘干设备专业为您定制烘干方案

产品名称	恒温箱式金丝皇菊烘干设备专业为您定制烘干方案
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

恒温箱式金丝皇菊烘干设备专业为您定制烘干方案菊花烘干机节能，运行费用低。高温热泵烘干技术的前景热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点,在烘干菊花的过程中，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。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度，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度左右的温度烘焙，烘至10小时左右可以烘干至符合要求。菊花烘干机节能，运行费用低。高温热泵烘干技术的前景热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点,使用菊花烘干机比使用一台手机要简单的多，只要熟悉怎么调温度、湿度、时间，您就可以成为烘干的老司机

恒温箱式金丝皇菊烘干设备专业为您定制烘干方案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。赛百诺菊花烘干机在市场中，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,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。金丝皇菊烘干设备提高菊花的价值：菊花加工现状还是以中小规模为主，其中个体户也有很多，很多又不想投资高科技的自动干燥设备，这样就产生一个循环，一直只能靠传统的技术生产，量起不来，都只能小打小闹。

现在生产菊花茶的生产户越来越多，主要是因为以前需要靠烘干师傅的经验来烘干生产，如今，只要一台空气能热泵烘干机就能轻松搞定菊花烘干问题。

一般新鲜的菊花含水量很高，常温条件下不易贮藏，不利于运输和出售。因此除一部分鲜销外，对菊花大多进行加工干制，制成耐贮藏、易运输的商品，来满足国内外市场的需求

由于现在的烘烤技术跟不上，导致菊花干制品色泽，香味，外形都存在缺陷，影响菊花的商品价值，如果加工得好，价格能提高一倍。

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,温湿度自动控制，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象降低劳动强度，减少运行成本。

恒温箱式金丝皇菊烘干设备专业为您定制烘干方案我司的技术人员长期深入烘干一线，针对不同物料反复分析和尝试不同的烘干方案，目前已掌握了多种物料的合适烘干方案，适用于食品行业烘干、药材烘干、农产品烘干、海产品烘干、工业品烘干等多个领域,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。金丝皇菊烘干设备提高菊花的价值：菊花加工现状还是以中小规模为主，其中个体户也有很多，很多又不想投资高科技的自动干燥设备，这样就产生一个循环，一直只能靠传统的技术生产，量起不来，都只能小打小闹。

现在生产菊花茶的生产户越来越多，主要是因为以前需要靠烘干师傅的经验来烘干生产，如今，只要一台空气能热泵烘干机就能轻松搞定菊花烘干问题。

一般新鲜的菊花含水量很高，常温条件下不易贮藏，不利于运输和出售。因此除一部分鲜销外，对菊花大多进行加工干制，制成耐贮藏、易运输的商品，来满足国内外市场的需求

由于现在的烘烤技术跟不上，导致菊花干制品色泽，香味，外形都存在缺陷，影响菊花的商品价值，如果加工得好，价格能提高一倍。

热泵菊花烘干机的主要特点就是，节能，环保，比较符合当前社会的局势；因污染比较严重，所以绿色环保的热泵烘干机当然是市场发展的一个倾向，也是一个重要的趋势,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。