

全自动化金丝皇菊烘干设备让你不再当心雨季的烦恼

产品名称	全自动化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

全自动化金丝皇菊烘干设备让你不再当心雨季的烦恼菊花在烘干过程比较繁琐；以前很多人都用晒，但是由于天气时好时坏，晒出来的效果也是比较差，后来就有人用传统的烘干方法，烧柴的，烧煤的，烧釉的也有，多种多样，但每次烘干的时候，总出现了质量问题，菊花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。浅谈菊花干燥细节：在采摘跟烘干菊花时，一定要留意这些细节，菊花选晴天露水干后或午后分批采收，这时采的花水分少，易干燥，色泽好，品质好

烘干方法现在是生产户的重中之重，烘干前，将鲜菊花置烤房竹帘上，厚度3—5厘米，在35到60 左右温度下依次烘烤，贡菊即为烘焙品

通过近几年菊花干燥方法的对比，其中空气能烘干方法比较好，它干得快，质量好，出干率高，一般5公斤鲜花能加工1公斤干货。

一般情况下，菊花亩产干品100—150公斤，以花序完整、身干、颜色鲜艳、气味清香、无梗叶、碎瓣、无霉变者为佳。以前，生产力比较落后，老百姓依靠的都是自然干燥，也就是利用大自然的力量，这个周期比较长，且受天气影响较大，不太适合工业化，规模化生产。慢慢的随着工业化的进步，开始有了一些新的干燥方式—热泵菊花烘干机，它的出现，节能的特点降低了企业的生产成本，智能的特点解决了需要靠烘干师傅的经验来控制烤房的温湿度及时间，烘干过程，自动的加热，自动排湿，自动烘干，具有节约能源，为企业节省能耗提供了很好的基础，节省了人工，具有节能环保的功能，热风是可以直接跟烘干物料接触，通过循环烘干排湿，烘干效果远比其他烘干房好。

全自动化金丝皇菊烘干设备让你不再当心雨季的烦恼目前、菊花除了销售新鲜的之外，加工手段主要是干制，干菊花拥有特有的香味，广受消费者喜欢，在使用烘干机时，要正确操作热泵烘干机，应由专人操作，管理，维护，做好记录；一个熟练的设备操作人员，才能提升设备的使用价值。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。很多用户在一开始接触菊花烘干机的时候，总是担忧不懂操作、不懂如何设定好各个阶段的温湿度，以便其可以全自动化干燥等。其实这些顾虑都是多余的，因为我们采用的是人性化的界面，智能化的设计，操作简单，使用方便,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

高温热泵菊花烘干机中央和地方财政对农业的发展支持力度越来越大，菊花等农产品干燥作为农业发展的重要环节也越来越受到重视，热泵烘干也迎来了良好的发展机遇,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。这样的烘干方式你知道吗?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。

为了使菊花能够四季使用，人们常将菊花烘干成菊花干使其能够长期保存。菊花的加工过程中，烘干工序是十分重要的。

传统技术的烘干方法中，烘干操作较为繁杂，而且容易出现加热不均匀，颜色不均一的情况，目前很多客户都选择新式的烘干设备进行干燥来解决这些老生常谈的问题，空气能热泵烘干机就在用户的选择范围内。菊花是较为畅销的中药材品种之一，一般食药用菊花售价6-21元/公斤，而皇菊更是一路攀高,生产菊花要注意，菊花采收后，应力争在当天采摘，当天加工，及时放入空气能烘干机干燥，以免其发黑变质和腐烂，菊花烘干机干制加工后香味更加浓郁，既可在国内各市场销售，也可出口到不同国家。