

全智能化金丝皇菊烘干设备您还在靠天吃饭？

产品名称	全智能化金丝皇菊烘干设备您还在靠天吃饭？
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

菊花介绍与金丝皇菊烘干设备应运而生：一般设备烘干的菊花包括金丝皇菊、野菊花、胎菊、小菊花、贡菊、黄菊等等。新鲜菊花含水量较高，可达80%以上，且组织较老，不易失水，且对于干菊花的色、香、形、味要求很高，因此，为了保持干燥后原色、原味、原样，一般要求熟化后烘干。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，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。

目前关于菊花的干燥分为两种，一种是自然晾晒，然而先蒸熟后晒干的传统干燥工艺不但是靠天吃饭，也并不适合量产，且时间周期一长，对于菊花的颜色味道品质各方面影响比较大，第二种是设备烘干，传统的煤炭柴火烘干，温度湿度不易把控，容易造成花瓣部分过分干燥、瓣片脱落，干燥后的菊花质量达不到要求，并且需要人工值守，存在一定的安全隐患和卫生环保问题。然而，采用电烘干设备的话，普通的热泵烘干机及纯电热烘干机，能耗比较大，设备质量也参差不齐。为此，广州赛百诺烘干设备有限公司推出一款稳定性高，美观耐用，智能先进，节能环保的——赛百诺空气能菊花烘干机。空气能与常规能源相比，节能优势显著；另外，因为能耗低，大大减少了二氧化碳的排放。无污染物排放，臭氧层破坏指数为零，对环境无污染，不熟悉空气能烘干机的朋友，不要觉得它有多么难操作，实际上，越新型的设备，它使用方法更简单人性化，使用它时，首先将物料清洗干净放置在车架子的托盘里面，再推进烘干房，然后编辑好烘干工艺，如时间、温度、湿度、烘干的模式等就可以启动设备进行烘干

全智能化金丝皇菊烘干设备您还在靠天吃饭？我国节能环保生产观念日益增强，我国空气能产业借助国家政策的扶助在短短10多年间不断快速扩张，产业日趋成熟，技术日益提高，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。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。

菊花控制要点在于定色、控湿，快速脱水控湿，锁定物料自然的颜色，因此温度不能过高，脱水速度不能太快，目前菊花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，菊花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，且无法确保菊花品质安全，更带来了环境污染严重等诸多问题。

金丝皇菊烘干设备菊花不仅具备菊花烘干的工艺要求，烘烤的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，热泵烘干机不受外界环境、天气、季节、气候的影响，可24小时连续工作，并且能够很好的保障干燥产品的品质、颜色、外观形态和有效成分。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。菊花干燥是其中一个需要投入人力物力和技术的重大工程。那么如何才能更好地节约成本，更好地提高菊花的经济价值及利润？那就是需要选择一款真正能助力菊花烘干的设备，赛百诺十年致力于各种菊花烘干研究，力求为客户降低生产成本，提高产品品质，传统菊花烘干方法是烧木柴或煤炭，这些已经不适合现代化生产模式了，而且人工成本高，以往焙干炉里有热量也有木炭灰，容易附着在菊花上，影响品质，现在使用空气能菊花烘干机，它能源干净环保，节能卫生，是一种新选择