## 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