

# 智能运行香菇烘干机烘干时间短

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 智能运行香菇烘干机烘干时间短               |
| 公司名称 | 广州凯志能源科技有限公司                 |
| 价格   | 34000.00/台                   |
| 规格参数 | 品牌:志源<br>型号:F.XG-6P<br>产地:广州 |
| 公司地址 | 广州市花都区                       |
| 联系电话 | 18589291740 18520380992      |

## 产品详情

香菇热泵烘干除湿一体机、小型香菇烘干房保温效果好、热风循环香菇烘干箱设备构造

采用我司香菇烘干机进行干燥时，我司都会为客户量身定制一套经过万千用户真实实践经验得到的专业系统的工艺方案，让客户可以参考使用，减少在烘干过程中因工艺方案的不足导致一些失误。当然除了这些工艺方案外，在干燥过程中还有几点注意事项需要说明一下：

- 1、烘干过程中，如果有菇面呈白色或灰白色，可将菇面向上平放在菇筛上，用干净的喷雾器均匀轻喷清水于菇面上（切记不能喷在菇盖上），然后在放进香菇烘干机或香菇烘房中，关闭门窗，闷半个小时，再进行正常烘干，这样能使菇面颜色一致。
- 2、烘干过程中的温度设置主要不能超过65℃，因为温度太高容易烧焦，从而影响香菇的烘干品质。
- 3、为了更好地保证香菇的形状、质量等，要注意升降温问题。不能过快，需要逐渐增温或者逐渐降温，否则菇盖会起皱，影响其烘干质量。

蘑菇烘干机全自动化、先进专业香菇烘干除湿机、空气能热泵香菇干燥设备烘烤工艺

- 1、采收前一天禁止浇水，适时采收。香菇应在四五成熟时采收，一般采收均不能真超过八成熟。采收的香菇分好类，先在阳光下暴晒2-3小时，以去除部分水分。装盘时使菌盖朝上，菌柄朝下，摆均放正，不可重叠积压，以防伤菇而影响质量。香菇采收后6小时以内必须烘烤，如果有冷藏条件，保存时间可适当延长。
- 2、先将香菇烘干机烘干室温度调到35℃时，待温度上升到35℃后才可以将香菇推入烘干室。烘干时必须

先低温，然后逐渐升高温度。通常一小时增温1-3℃，最高温度应控制在70-75℃。一般要求35-40℃下烘烤6小时，40-60℃下烘烤8-10小时，60℃条件下烧烤2小时。

注意：香菇含水量越高，需要在低温条件下烧烤的时间就越长。如果烧烤刚开始，温度就骤然升高，会造成组织失水太快，使香菇菌盖变形不圆整、菌褶倒叠、菌盖龟裂、颜色变黑、破坏酶的活性，使香菇失去原有的香味。香菇进入烘干室后应连续烧烤，直至干燥，加热不可中断，温度也不能忽高忽低，否则会使香菇颜色变黑，品质下降。

3、烘烤至16-18个小时时，可打开烘干室门，检验香菇干度是否合格。检验时，用手指压按菌盖与菌柄交界处，若只呈现痕迹，说明干燥合格；若手感发软，菌褶直立、完整、不倒状；菇体含水量不超过13%；香菇保持原有的形状。菌盖圆平，保持自然色泽。

### 密闭式香菇烘干设备批发价格、大型香菇干燥箱自控恒温、优质香菇烘干机工程案例

我国的云南保山，是盛产香菇的地方，每年香菇丰收时节，新采摘的或者经过干燥之后的香菇都会运往全国各地。而当地为了更好地提高香菇的利润率，降低运输过程中的损失率，都会先进行干燥处理。我司凯志在当地做的工程案例数不胜数，举下其中一个客户案例来说。这个客户本身的场地比较大，没有什么限制，客户要求的批次烘干量在1吨，也算是烘干量比较大的。我司根据客户的需求和场地，为客户量身定制了一个40立方米的烘房，并匹配了1台12P的香菇烘干机。客户经过多次沟通了解，对于我司的方案非常满意，之后并与我司合作订购。设备在经过生产调试出货安装测试之后，投入了正常的使用，之后仅用20个小时就完成干燥。干燥后的香菇味道非常香浓，储存更加长久，运输更加方便。