

# 多功能香菇烘干机烘干工艺及过程

产品名称	多功能香菇烘干机烘干工艺及过程
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 型号:F.XG-6P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

优质厂家香菇烘干机贴心的售前售后服务

- 1.根据客户要求设计方案，免费提供设计方案。
- 2.派专业工程师到现场勘查，提供专业的建议与意见。
- 3.免费对客户进行机械操作，保养与维修的培训。
- 4.专业技术人员安装并调试机器至正常使用。
- 5.设备保质期一年，质保期内非人为因素损坏免费维修。
- 6.人为因素的损坏，我们只收取成本费用。

香菇烘干机——集烘干、风干、除湿、排湿等于一体的自动化烘干设备

据有关数据表明，近段时间香菇烘干机的搜索指数直线上升。虽然现在还不是香菇的采收季节，但是很多厂商已经开始在为香菇烘干做准备。传统的烘干方式主要是通过日晒和烘烤两种，但是这种方式无法适应当下现代化、机械化、自动化、智能化的发展，且烘干方式比较老旧、过时，烘干过程会有废气废渣排出，会对环境造成污染，在当下国家大力提倡发展新能源环保节能型产业的号召下，这种传统方式将面临被淘汰的命运。凯志香菇烘干机，则是以高效节能、环保卫生为前提而研发的专业烘干设备，是一种集烘干、风干、除湿、排湿等于一体的自动化烘干设备。

香菇烘干机——烘干过程的几点注意事项.

1、

采用香菇烘干机进行烘干时，烘干过程温度不能超过65℃，否则容易烧焦，影响香菇的烘干品质。

2、 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。

3、 烘干过程中，要特别注意升温与降温问题。切记过快，智能逐渐增温或者逐渐降温。因为如果升温降温过快，菇盖容易起皱，影响香菇的烘干质量。

### 香菇烘干机——烘干方案经过无数个成功工程实践验证

凯志一直不断努力、不断改进、不断更新，力求为客户提供更优质、更实用的烘干设备。此款香菇烘干机型已通过客户千百次的测试和实践证明，在环保、节能、安全、智能化控制方面得到了有力的验证。烘干方案经过多个食品加工厂、农产品生产基地等的多次实践和测试，更加系统、完整，能为客户提供更合适的烘干工艺。就如其中一个客户在我司订购了1台12P空气能热泵高温香菇烘干机，经过深度沟通了解，并结合我司提供的专业烘干方案，客户用20个小时就一次性烘干1吨新鲜的香菇，烘干出来的香菇均匀完整，颜色纯正，味道香浓，烘干时间比传统烘干方式大大缩减了，运行成本也大大降低，且非常环保节能，客户自是非常满意。

### 香菇烘干机的优势特点分析

凯志香菇烘干机是一款能耗非常低的环保型烘干设备，采用空气能代替燃煤燃气，用少量的电量驱动压缩机运功达到升温加热排湿的目的。能耗是电热管的50%，蒸汽的40%，燃煤的20%，1度电可当4度电使用，节能效果非常显著。高温热泵香菇烘干机采用的是PLC+触摸屏全自动控制方式，性能稳定，操作方便；采用可编程控制方式，可设定不同干燥曲线，温度湿度等参数，满足不同种类物料干燥方式。内置烘干冷凝器和除湿冷凝器，烘房内的高湿热空气被冷凝器除湿后，由加热器重新回到烘干房内加热被烘干物料，采用全封闭烘干，减少热损耗，降低能耗。空气能热泵香菇烘干机，烘干方式主要是采用热风循环原理，于自然干燥相似，烘干过程与外界隔绝，无蚊虫叮咬及物料污染，密闭式的烘干房设计，能更好地保留香菇的味道不流失，让烘干出来的香菇品质好、品相佳、味道香，等级高。