香菇烘干除湿一体机厂家热销 空气能香菇烘干房

产品名称	香菇烘干除湿一体机厂家热销 空气能香菇烘干房
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	26000.00/台
规格参数	志源:F · XG-5P
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

??????????????

?????——???????????

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。

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。

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。

???

加热系统——主要利用输入少量的电能吸收空气中免费的热量，并通过主机系统将热量加热升温，以用来烘干香菇。

保温系统——凯志空气能热泵香菇烘干机采用专业定制的烘干房，用10公分厚的聚氨酯板材，密闭性更强，保温性能更好，能让热量在烘干房内得到更大的利用，热损失小。

循环风系统——由两台高压风机做动力，有足够穿透能力，能使腊肉受热均匀，并通过循环风系统将量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走。

控制系统——采用PLC可编程控制系统，可安装合适的烘干工艺曲线，自动调节温度、湿度及烘干时间。

预警系统——设置多重安全保护功能：相序保护、缺相保护、过载保护、高压保护、低压保护等。还可按照用户的要求，根据时间温度、湿度等参数设置预警，以便提醒用户。

排水系统——拥有排水系统，可将烤房内的高温湿热空气大部分冷凝变成水排掉，多余的水汽通过风机排出。

排湿系统——香菇烘干机拥有三级除湿技术，可将烘干房内高湿度的水分排出达到干燥的目的。