空气能香菇蘑菇烘干机烘干房低价热销

产品名称	空气能香菇蘑菇烘干机烘干房低价热销
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	志源:F · MG-6P
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

?????????????????--????????????????????????????????

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

能化控制。

设备采用带式连续干燥，使用方便，采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，相比传统带式热风干燥机节能40%以上，比微波带式干燥机节能60%以上。

热泵香菇烘干机干燥控制在一定温度、湿度和风速下进行，以确保物料在烘干过程中，成分不变化、保持。

设备干燥过程中，温度、湿度和时间自动可调控，设备带有超温自动报警，故障报警等智能保护措施，并带有定时启动和定时关机功能，完全达到无人看管的烘干状态。

空气能香菇烘干机在干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

可实现全温度段无缝干燥，机组自动根据多温度段烘干工艺要求调整烘干时间和温度，温湿度曲线程序智能化控制，干燥温度从8-75℃不等，适合绝大多数物料，温度无缝涵盖，一机干遍天下午不再是个难题。

?????????????????????????——?????????

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。

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。

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。

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

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