



将菊花烘干机温度设定在40-50℃，保持3-3.5小时的烘干。此时为高湿低温段，注意温度不要高于50℃，否则菊花颜色会发生变化。观察菊花表面水汽变化，进行随时排潮。

再次将温度范围设定在50-60℃，此时为中湿中温段，可以适当打开进风阀门，适当关闭回风阀门，根据潮气多少进行合理调整。

之后将温度设定在60-70℃，此阶段为低湿高温段。注意前期温度不能超过70℃，后期温度不宜超过75℃。

?????—??????????

????+????????+????????+????+????

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

“????????????????????????????????????????????????????????????”

??????????

菊花烘干机室外主机部分（主要是产生冷、热源）

菊花烘干机室内部分（主要是向房间散发冷、热量）

菊花烘干机风系统（主要是输送新、排、循环空气的通道），其中包含：风道、消声器、风量调节阀、排风口、新风口、送风口、回风口

菊花烘干机凝结水管路系统（主要是把空调内机组产生的凝结水集中排放的通道）