

# 小型空气能挂面烘干机一步到位面条干燥设备

产品名称	小型空气能挂面烘干机一步到位面条干燥设备
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.GM-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

全自动挂面烘干除湿机能耗低、挂面烘干机技术成熟、厂家供应挂面干燥设备工艺方案

- 1、冷风定条——通过加强空气流动，让大量干燥的空气来促进面条去湿，通过冷风固定面条的形状。此阶段温度设置为20-26℃，湿度设置在55-65%RH。
- 2、保湿发汗——通过强化通风，使空气循环畅通，目的是让水分扩散。此阶段温度设置为30-35℃，湿度设置为75-85%RH，烘干时间保持在30-40分钟。注意要让温度形成梯度，上升不要过急。
- 3、升温降湿——通过进一步升温，适当降低相对湿度，让面条水分在高温低湿的状态中及时蒸发出去。此阶段温度设置为35-45℃，湿度设置为65-75%RH，烘干时间保持在90分钟。
- 4、降温散热——此阶段是通过空气流动来缓慢降低面条本身温度，并继续脱去一小部分水分，来达到产品质量标准所含水分要求。温度设置为26-28℃，湿度设置为50-60%，烘干时间保持在90分钟。

### 挂面烘干机——环保型节能型烘干设备

挂面烘干机是近几年来新兴的一种环保型节能型的高科技烘干设备。它集多种优点于一身，是面条生产企业的知音、助手。挂面烘干机实际上是一种空气能热泵装置系统，集热量双效回收和双效加热、高温烘干与除湿于一体的自动化烘干设备。控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可设置多个温度段来完成整个烘烤过程，并可随时修改设定参数，控制准确。挂面烘干机，有效解决传统挂面烘干断裂、烘不干、不均匀、周期长、效率低、质量差、成本高、卫生状况差等问题。目前

在广东、湖南、四川等地都有广泛的应用，成功工程案例数不胜数。

## 挂面烘干机价格实惠、空气能挂面烘干房环保卫生、湖南挂面烘干机工程案例

我们都知道，湖南是制作挂面的主要地区，当地挂面每年的产量非常大，像湘西、长沙、怀化、邵阳等等，随处都可见挂面制作商。而我司在湖南当地安装的工程案例也是数不胜数。下面简单介绍一下我司在湖南的挂面烘干机工程：

- 1、湖南湘西挂面工程：客户要求的批次烘干量在800斤，我司为其匹配的是一台6P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在6小时左右。
- 2、湖南长沙挂面工程：客户要求的批次烘干量在400斤，我司为其匹配的是一台3P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在5小时左右。
- 3、湖南怀化挂面工程：客户一：要求的批次烘干量在700斤，我司为其匹配的是一台6P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在5小时左右；客户二：要求的批次烘干量在500斤，我司为其匹配的是一台6P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在4小时左右
- 4、湖南邵阳挂面工程：客户一：要求的批次烘干量在250斤，我司为其匹配的是一台3P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在4小时左右；客户二：要求的批次烘干量在450斤，我司为其匹配的是一台6P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在4小时左右
- 5、湖南永州挂面工程：客户要求的批次烘干量在300斤，我司为其匹配的是一台3P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在4小时左右。
- 6、湖南岳阳挂面工程：客户一：要求的批次烘干量在300斤，我司为其匹配的是一台3P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在4小时左右；客户二：要求的批次烘干量在550斤，我司为其匹配的是一台6P挂面烘干机，所需的批次烘干时间在5小时左右。
- 7、 .....

以上只是我司在湖南当地做的其中几个工程案例，还有很多没有罗列出来，可见我司在挂面方面的烘干经验非常丰富，也深得客户的信赖，才能促成这无数的工程案例。我司从不作虚的一面，我们以实际的工程来说话，以真正的实力赢得客户的信任。看了以上这些工程案例，你心动了吗？

## 挂面烘干机烘烤工艺参考

- 1、首先进行冷风定条：通常采用不加温，而加强空气流动的办法，以大量干燥空气来促进面条去湿，使挂面形状初步固定，除去表面水分。挂面烘干机温度控制在20-26℃，空气湿度55-65%RH。
- 2、其次进行保湿发汗：此区以水分内扩散为主，强化通风，使空气循环申通，此时跨区温度上升，不要过“急”，要使温度形成“梯度”，保持一定湿度，烘干时间约控制在30-40分钟，烘干温度30-35℃，空气湿度75-85%RH。
- 3、紧接着进行升温降湿：经过“保潮发汗”阶段的面条，必须进行一步升温，适当降低相对湿度，使面条水份在高温低湿状态中全面及时发蒸发出去。烘干时间约控制在90分钟，烘干温度35-45℃，空气湿度65-75%RH。

4、最后降温散热：经过主干燥阶段，面条大部分水份已被脱去，面条的组织已基本固定，此时只需空气的流动作用，缓慢降低面条本身温度，并继续脱去一小部分水份，达到产品质量标准所含水份要求，烘干时间约控制在90分钟，烘干温度26-28℃，空气湿度50-60%RH。

挂面烘干机