

小型羊肚菌干燥设备

产品名称	小型羊肚菌干燥设备
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	28999.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

羊肚菌是国内外一种有名的食用菌，因其形状酷似羊肚而得名。因其营养丰富、羊肚菌含有多种维生素、氨基酸、磷酸盐和不饱和脂肪酸，既美味又营养，深受消费者的喜爱，是市场上紧缺的食用菌，也是一种的食材。羊肚菌的干燥加工现多采用专门的羊肚菌烘干机不可多得。在经常使用烘干机时，因保持车间的卫生，防止灰尘以及杂物被蒸发器吸附，从而影响制热效果，日常可以经常对设备进行清洁，保证车间的干燥性，避免主机被雨水淋湿，从而导致漏电的出现。小型羊肚菌干燥设备羊肚菌对温度和湿度要求非常高。羊肚菌含水量非常高，采摘新鲜的羊肚菌，用手一捏，水分一滴一滴往下面掉。这种菌类水分非常高，出水比较容易，在烘干过程中要特别注重温度与湿度的控制，控制不好导致物料烘干的失败，风险是比较大的，属于高风险的干燥物料。羊肚菌不适宜高温干燥，在高温条件下，其外表会结膜变黑，影响内部水分向外部渗透蒸发，因而不能得到干燥均匀的产品。在烘制时亦不宜升温太快，骤然升温会引起羊肚菌体急剧收缩，造成羊肚菌盖向外倒卷并变黑，严重影响羊肚菌干品质。用热泵烘干机干燥羊肚菌，产品干燥均匀，卖相品质好，芳香气味纯正。随着食用菌产品加工向深加工方向发展，干燥工艺将对机器设备提出越来越高的要求。热泵装置在食用菌产品干燥中已经表现出独特的优点，随着这些优点被更多的人所认识，热泵烘干机一定会被更普遍地应用到食用菌加工中去。羊肚菌干制后，降低菌类细胞的酶活性乃至酶失活，从而降低或抑制生物生长和繁殖，使产品得以较长时间的保存，不致于发生腐烂变质，并有可能保持菌类的良好品质。羊肚菌烘干机烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变。

赛百诺羊肚菌烘干机全套设备采用行业良好的生产工艺，平面式钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方。空气能烘干机烘干品质好：烘干过程中温度湿度全自动控制，高温数码涡旋技术的应用是温度波动在0.2度之内，不会因为温度忽冷忽热影响品质。小型羊肚菌干燥设备 羊肚菌的烘干深加工太重要！羊肚菌的烘干是羊肚菌的种植过程的最后一环结，若体量大，烘干不够重视可能损失几十万元。对于羊肚菌一等品，烘干得好就是500~600元一斤，如果烘成胶片，就变成了100元一斤。空气能羊肚菌烘干机能够很好的把控羊肚菌的烘干品质，智能化的触摸控制屏操作，简单方便，自动化的温度湿度控制系统，让羊肚菌的干燥品质从工艺上自由把控。同时，空气能羊肚菌烘干机相对于纯电热、电锅炉等设备来说，是相当的节能环保了。它与常规能源相比，节能优势显著；另外，因为能耗低，大大减少了二氧化碳的排放。无污染物排放，臭氧层破坏指数为零，对环境无污染。空气能烘干机烘干品质好：烘干过程中温度湿度全自动控制，高温数码涡旋技术的应用是温度波动

在0.2度之内，不会因为温度忽冷忽热影响品质。

中央和地方财政对农业的发展支持力度越来越大，羊肚菌等农产品干燥作为农业发展的重要环节也越来越受到重视，热泵烘干也迎来了良好的发展机遇。羊肚菌烘干机烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变。小型羊肚菌干燥设备智能温控系统。羊肚菌烘干机的系统组成：1、羊肚菌烘干机加热除湿机组。2、保温箱体部件。3、热风循环部件。4、智能控制部件等。其中羊肚菌烘干机产生热量，热风循环部件在于使整个烘干房内温度和气流均匀，而智能控制系统在于使整个烘干过程中实现定温和定湿的条件，使烘干质量非常有保证。赛百诺羊肚菌自投入市场以来，受到了很多客户的青睐，老客户经常会介绍同行过来跟我们了解设备，目前，我们在四川、重庆，贵州等都有我们的羊肚菌烘干工地。怎么选择一款合适好用的烘干机，对于农户或者制作商来说，能更好地节省运行成本，缩短烘干周期，提高利润空间，是他们对选择哪种烘干设备的基本要求。