

热风箱体式香菇干燥机

产品名称	热风箱体式香菇干燥机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	35650.00/台
规格参数	赛百诺:1 SBN-HGJ06:1 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

以前，生产力比较落后，老百姓依靠的都是自然干燥，也就是利用大自然的力量，这个周期比较长，且受天气影响较大，不太适合工业化，规模化生产。慢慢的随着工业化的进步，开始有了一些新的干燥方式—热泵香菇烘干机，它的出现，节能的特点降低了企业的生产成本，智能的特点解决了需要靠烘干师傅的经验来控制烤房的温湿度及时间。热泵香菇烘干机的主要特点就是，节能，环保，比较符合当前社会的局势；因污染比较严重，所以绿色环保的热泵烘干机当然是市场发展的一个倾向，也是一个重要的趋势。热风箱体式香菇干燥机空气能香菇烘干机、节能环保香菇烘烤设备、先进智能香菇烘干房亮点展示：1、烘干房采用的是保温性能好的不锈钢或者镀锌板的聚氨酯板作为烤房材料，对整个设备的保温效果起到了很好的保护作用，耐高温，结构牢固，使用效果好。2、赛百诺香菇烘干设备，密闭式保温烘烤房设计，不直接与外界空气接触，烘干环境卫生，避免蚊虫叮咬、霉菌滋生等问题。3、多段式温湿度控制，满足香菇干燥工艺曲线要求，可适应多种食用菌烘干工艺。4、智能化控制系统，自动运行，无需翻动物料，无需调换烤盘和推车，无需专人值守。采用电器分离技术，没有安全隐患，多重保护，没漏电易燃易爆等危险。5、赛百诺香菇烘干机只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，消耗量仅为电加热的四分之一，1度电等于4度电。

赛百诺香菇烘干机能够较好的掌控香菇烘干房里的温度及湿度，来保证香菇烘烤的质量。由于现在的香菇烘干机技术跟不上，导致香菇干制品色泽，香味，外形都存在缺陷，影响香菇的商品价值，如果香菇加工得好，价格能提高一倍。热风箱体式香菇干燥机一般鲜香菇含水量为80 - 90%，常温条件下贮藏会发生变质，不利于运输和出售。因此除一部分鲜销外，对鲜菇大多进行加工干制，制成耐贮藏、易运输的商品，来满足提高香菇的经济价值和满足市场需求。香菇干制的目的是利用热量和风量减少鲜菇中的含水量，从而使菇体内的固形物提高到微生物不能利用的程度。同时香菇本身所含酶和活性也受到抑制，使产品能长期保存。香菇干制品含水量要在 13%才符合商品要求。因此，选择赛百诺香菇烘干机可以更好的满足香菇干燥的品质要求。热泵烘干设备是今朝的一项新兴技术，也是良多企业城市安装的一种干燥设备。我们可根据不同的烘干过程开启或关闭排湿系统，控制热能的损耗，整个烘干过程约20多个小时即完成，大大节省了烘干时间和成本，缓解了菇农们种植季节性的销售压力。

使用热泵烘干机烘干后物料营养成分不流失，成色好、卖价高，相对传统的砖墙结构，温湿度容易控制，自动化程度高，不需要专人看管，烘干工艺全部由微电脑控制完成。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。热风箱体式香菇干燥机如今，随着对环保的重视和对香菇产量化烘干的质量要求越来越高，越来越多的香菇专业户，都会采用空气能热泵烘干机来烘干香菇，赛百诺香菇烘干机利用了热力学中的逆卡诺原理，形成高温蒸汽热循环，从而使得烘干香菇更加高效和安全，烘干后的香菇质量高，色泽好、更新鲜，含水量可以达到13%还有很好的节能减排作用。使用热泵烘干机烘干后物料营养成分不流失，成色好、卖价高，相对传统的砖墙结构，温湿度容易控制，自动化程度高，不需要专人看管，烘干工艺全部由微电脑控制完成。香菇烘干机采用360°旋风烘干运行，另外根据香菇的特性（初始水分含量高、温度敏感性高，糖分含量高），通常温度控制在35-65℃，热泵蒸发器吸收香菇烘干房外的空气，经过循环的加温过程，吸收香菇的水分，并经过热风循环系统有效排湿及冷凝过程，把香菇的水分排出烘干房外，直至完成烘干。