

食用菌烘干需要用到专业的食用菌烘干机 羊肚菌烘干机

产品名称	食用菌烘干需要用到专业的食用菌烘干机 羊肚菌烘干机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207
联系电话	18617321718

产品详情

羊肚菌烘干机，本质是一种空气能高温羊肚菌烘干机。赛百诺公司的羊肚菌烘干机可选型号功率有3P，6P，10P，12P等等，规格款式多，可以根据烘房和产量大小进行不同型号的搭配，空气能羊肚菌烘干房的造价，满足产能设计。羊肚菌烘干房服务热线。

羊肚菌烘干机的匹配：

3P烘干机适配于大小约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电3度左右；能烘烤大概500斤鲜羊肚菌。

6P烘干机适配于大小约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电6度左右；能烘烤大概1000斤鲜羊肚菌。

10P烘干机适配于大小约40立方米的烘干房使用，每小时平均用电12度左右；能烘烤大概1500斤鲜羊肚菌。羊肚菌烘干房选型匹配。

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，干燥均衡的羊肚菌烘干房，热泵干燥机一定会被更普遍地应用到食用菌加工中去。羊肚菌烘干房咨询了解，王经理。

赛百诺羊肚菌烘干机还可以用于烘制巴西菇、灵芝、白玉菇、姬松茸、猴头菇、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡枞菌、草菇、红菇、香菇、杏鲍菇、凤尾菇、大球盖菇、正红菇、大白口蘑、双孢菇、金顶侧耳、玉米黑粉菌、白黄侧耳、深凹杯伞、鲍鱼菇、草菇、松茸、松口蘑、绿菇、松乳菇、鸡腿菇、硬柄小皮伞、双孢菇、香杏丽菇、各种口蘑、白蘑菇、黄鸡纵、蟹味菇、姬菇、金耳（黄木耳）、金福菇、黄斑红菇、黑马鞍菌、秀珍菇、皱环球盖菇、滑菇、黄背木耳、虫草花、牛肝菌、平菇、羊肚菌、茶树菇、木耳、银耳、金针菇、紫褐羊肚菌、竹荪菇等各种食用菌蘑菇材料。羊肚菌烘干房服务热线。

一年一度采收羊肚菌的季节即将来临，贵州食用菌羊肚菌烘干房报价，所以如何做好羊肚菌的干燥

，是对我们的考验。而传统的风干、晾晒方法，不但耗时又耗费人工；烧柴或燃煤干燥、电加热等方式又容易造成羊肚菌品质的破坏，所以经过不断的考察、验证、试烘，我们赛百诺羊肚菌烘干机烘制出来的羊肚菌，味道更加醇厚，形态更加饱满，经泡发过变软后即可捞出洗净备用于烧菜，炖汤。羊肚菌烘干房服务热线。

赛百诺羊肚菌烘干机的特点：

- 1、除湿、烘干、制冷、排湿、通风换气为一体智能化烘干除湿设备。
- 2、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，比微波式干燥机节能60%以上。
- 3、适合75 以下温度各种烘干除湿模式，羊肚菌烘干房，羊肚菌烘干机，干燥温度，质量好、卫生。
- 4、创新排湿功能、排风热回收、新风预除湿技术、制冷剂过冷过热技术。
- 5、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，多温度段智能化控制。
- 6、满足大温差、梯度温度流水线烘干工艺要求。羊肚菌烘干房咨询了解，王经理。

干燥均衡的羊肚菌烘干房-羊肚菌烘干房-密闭保温由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。广州赛百诺烘干设备有限公司（www.gzsaibainuo.com）在干燥设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，赛百诺烘干一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王泽森。