

热泵香菇烘干机受热均匀干燥设备厂家批发

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 热泵香菇烘干机受热均匀干燥设备厂家批发 |
| 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.XG-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

香菇烘干机的出现

热泵香菇烘干机的出现，解决了以上问题。通过热风循环系统，灵活控制干燥空气温度及流速，保证干燥后的香菇菌盖完好，色泽光滑，有香菇特有的浓香味。另外，香菇烘干机在节能环保上可谓是特别明显，1度电可当4度电使用，运行成本极低；而在批量烘干方面，采用新型香菇烘干机，可不受天气、场地限制，可大批量烘干，无需人工翻动或看管，非常省时省力。

香菇烘干机温湿度控制系统特点

香菇烘干机温度控制系统：主要利用温度感应器，检测烘房内部温度，控制供热主机的运行，实现温度控制。当烘房内部温度达到所设温度（如75度）时，供热主机自动停止工作；当烘房内部温度低于所设温度（如70度）时，供热主机自动开启，实现供热。

香菇烘干机湿度控制系统：利用湿度传感器，监测烘房内部湿度，当湿度达到所设定值（如：50%）时，排湿风机自动开启进行排湿。当湿度低于所设定值排湿风机自动关闭，停止排湿。

香菇烘干机——传统烘干方式的较量

香菇，市面上售卖的有新鲜的，也有干制过的。干制后的香菇能更好进行储存，而且味道更加。那么，香菇是如何进行干制的呢？如今，应用得比较多的方式，就是采用当前比较高科技技术的环保型空气能

热泵香菇烘干机。传统香菇的烘干方式主要是通过日晒和烘烤这两种。但是这些方式要么受天气场地限制，要么需要花费大量的人力物力，运行成本很高，要么就是温湿度不好控制，容易烤焦；再者还会对环境、对人体造成危害，会排放出各种废气废渣。空气能热泵香菇烘干机的出现，有效解决传统烘干工艺存在的问题，而且这是一款用空气能代替烧煤烧柴等方式的新能源烘干设备，是在当前国家大力提倡的发展环保节能型产品的号召下专门研发生产的。

香菇烘干机——烘干工艺说明

1、采收前一天禁止浇水，适时采收。香菇应在四五成熟时采收，一般采收均不能真超过八成熟。采收的香菇分好类，先在阳光下暴晒2-3小时，以去除部分水分。装盘时使菌盖朝上，菌柄朝下，摆均放正，不可重叠积压，以防伤菇而影响质量。香菇采收后6小时以内必须烘烤，如果有冷藏条件，保存时间可适当延长。

2、先将香菇烘干机烘干室温度调到35℃时，待温度上升到35℃后才可以将香菇推入烘干室。烘干时必须先低温，然后逐渐升高温度。通常一小时升温1-3℃，最高温度应控制在70-75℃。一般要求35-40℃下烘烤6小时，40-60℃下烘烤8-10小时，60℃条件下烘烤2小时。

注意：香菇含水量越高，需要在低温条件下烘烤的时间就越长。如果烘烤刚开始，温度就骤然升高，会造成组织失水太快，使香菇菌盖变形不圆整、菌褶倒叠、菌盖龟裂、颜色变黑、破坏酶的活性，使香菇失去原有的香味。香菇进入烘干室后应连续烘烤，直至干燥，加热不可中断，温度也不能忽高忽低，否则会使香菇颜色变黑，品质下降。

3、烘烤至16-18个小时时，可打开烘干室门，检验香菇干度是否合格。检验时，用手指压按菌盖与菌柄交界处，若只呈现痕迹，说明干燥合格；若手感发软，菌褶直立、完整、不倒状；菇体含水量不超过13%；香菇保持原有的形状。菌盖圆平，保持自然色泽。