

空气能香菇烘干机食用菌箱式烘干房卫生达标

产品名称	空气能香菇烘干机食用菌箱式烘干房卫生达标
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	56000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.XG-15P 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——烘干注意事项

- 1、采用香菇烘干机进行烘干的时候要注意升温与降温不应过快，只能逐渐增减，否则菇盖容易起皱，影响香菇最终的烘干质量。
- 2、烘干过程中，如果有菇面呈白色或灰白色，可将菇面向上平放在菇筛上，用干净的喷雾器均匀轻喷清水于菇面上（切记不能喷在菇盖上），然后在放进香菇烘干机或香菇烘房中，关闭门窗，闷半个小时，再进行正常烘干，这样能使菇面颜色一致。
- 3、烘干过程中，温度不能超过65摄氏度，否则易烧焦。
- 4、烘干后的香菇要及时包装，低温干燥避光保存。

香菇烘干机——香菇干燥行业的得力助手

香菇烘干机被认为是目前香菇烘干行业的福音、助手。因为这是一款专门针对香菇烘干为研发的环保节能型烘干设备。现在，香菇烘干行业，中大型厂商已经开始摒弃传统香菇烘干方式，改为更为先进、科技、环保、高效、节能的烘干方式，因此香菇烘干机成为了这个行业的宠儿，也是厂商们首选的烘干设备。特别是当前，国家越来越重视绿色环保产业，很多对环境造成危害污染的产业或者方式，已经逐渐被有关部门勒令停止生产。所以，采用环保型空气能驱动压缩机做功加热烘干物料的热泵香菇烘干机，自然在本行业备受瞩目。这也响应了当前国家提倡的大力发展新能源绿色环保节能型产业的号召。

香菇烘干机——烘烤工艺方案参考

- 1、将香菇装到架子上推进香菇烘房里，启动凯志香菇烘干机，打开进气口和排气孔，关闭回温孔，烘干3-4小时。每小时温度升高1-3℃，温度逐步升至40℃左右。
- 2、烘干到4-5小时后，将香菇烘干机温度逐步升至50℃左右，每小时升高2℃，进气孔和排气孔关闭1/3，烘干3-4小时。
- 3、烘干8—9小时时，将热泵香菇烘干机温度逐渐升到55—60℃，这时回温孔开启1/2，进气孔和排气孔要关闭1/2，此阶段一般烘干1—2小时。
- 4、最后1个小时，将香菇烘干机温度控制在60—65℃，打开所有的回温孔，关闭全部的进排气孔，使热空气上下循环，能够保证菌褶蛋黄色并增加香气，至此香菇烘干完成。

香菇烘干机——真实的市场投入使用工程案例

其实一款机器设备说得再好，如果没有真正的投入市场使用，没有经过市场、客户的不断检验，都是不够成熟稳定的设备。凯志香菇烘干机，经得起考验和检验，市场投入使用率很高。就如云南一个客户，一开始也有很多疑虑，怕烘干出来的效果不好，后来通过去附近我们的工程案例实地考察了解烘干效果后，才跟我们公司下单，订购了1台12P的热泵香菇烘干机，用20个小时一次性烘干1吨新鲜的香菇。比起传统方式，效果、品质好了好几倍，客户自然是很满意。

其实，我司通过多年来的市场总结，不断完善设备构造、技术、烘干方案等，以达到不同客户不同香菇种类的烘干需求。目前凯志空气能香菇烘干机的市场认可度很高，客户使用反馈的效果也不错。我们有真实的成功案例工程，可供任何一个客户进行实地考察了解，甚至如果客户有需求还可以带着香菇过来我司进行现场烘烤，检验烘干效。凯志本着人性化、灵活性的理念，力求为客户解决各种烘干问题，消除客户心中的疑虑，欢迎新老客户前来考察了解。