

保温烘房式茶树菇热泵烘干机 质量保证 茶树菇热泵烘干机

产品名称	保温烘房式茶树菇热泵烘干机 质量保证 茶树菇热泵烘干机
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

目前茶树菇的干燥设备有很多种，常见的有传统的烧煤烧柴的热风炉、电加热烤炉及新型的热泵烘干机等等，在当今，节约能源及食品卫生是企业生产的注重点，那么，哪些设备比较符合？茶树菇热泵烘干机咨询了解，王经理。

各类茶树菇烘干设备对比：

- 1、土窑火烤烘炉，一般采用木材、煤炭等作为燃料，会产生大量的烟雾及废气，干燥后的茶树菇有烟味跟酸味，会对茶树菇干造成“二次污染”，使烘烤出来的茶树菇带熏味，卖相差。
- 2、锅炉，茶树菇热泵烘干机，一般采用燃煤或燃油，燃料的热能转化率低，对能源消耗比较大，自动化程度不高，存在一定环境污染问题。
- 3、电烤房，虽然在质量和工艺上都比土窑的办法要好，但用电成本高。
- 4、热泵烘干机，是一种新型的干燥设备。该设备适用于大中小批量、多品种的规模化使用，效率高、成本低，不受天气气候的限制，温度湿度可以智能控制，节能环保，不会有污染性，适用于各类产品的干燥加工。

通过以上对比，保温烘房式茶树菇热泵烘干机，很明显茶树菇热泵烘干机更胜一筹。茶树菇热泵烘干机烘干设备对比。

茶树菇长势快，加上这几年大量的人工培植，产量比较大，但是新鲜茶树菇存储时间不长，且不方便运输，因此大量的茶树菇需要进行干燥处理。而过去人们对于茶树菇的干燥处理方式很粗糙，存在着很多问题。茶树菇热泵烘干机服务热线。

问题一，像自然晾晒或风干，受天气限制，一遇到雨天或者阴天，茶树菇容易霉烂。

问题二、自然晾晒或风干，还需要一大片的晒场，花费的场地租金更多，成本也提高。

问题三、存在卫生隐患问题，好用耐用的茶树菇热泵烘干机，容易受到地面或者其他虫子等影响，导致茶树菇质量降低。

问题四、土炉烘干需要专人值守，烘干过程还需要人工进行翻转，对于劳动力的消耗比较大。

问题五、土炉烘干效果不均匀，三相电智能茶树菇热泵烘干机，影响茶树菇的色泽、光泽、形状等，大大降低了茶树菇的质量。

问题六、土炉烘干对于环境有一定程度的污染、资源利用率也不高，转化率低。

空气能茶树菇烘干机的出现，很好的解决了过去茶树菇干燥处理上存在的问题和弊端。茶树菇热泵烘干机咨询了解，王经理。

广州赛百诺烘干设备有限公司拥有成熟稳定的烘干技术，智能的温湿度控制系统，可根据茶树菇香菇羊肚菌等食用菌不同的烘干参数进行调整，烘干设备还可以烘干芒果、龙眼、黄花菜、辣椒、花椒等果蔬，适用范围广。茶树菇热泵烘干机服务热线。

茶树菇烘干机高效节能，运行费用低。高温热泵烘干技术的前景热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点。茶树菇烘干机为机械化自动型，烘干房特点独特，适应了现代社会发展的需要。茶树菇烘干机安装便捷，总体分为板房安装，主机安装，轴流风机安装，电源线安装，排水管道安装几个步骤，抽湿风机由主机集成，所以只要推入接线即可，安装比较便捷。茶树菇热泵烘干机咨询了解，王经理。

保温烘房式茶树菇热泵烘干机-质量保证-茶树菇热泵烘干机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）是一家从事“热泵烘干机,佛香烘干机,龙眼烘干机,芒果干烘干机,污泥烘干机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“赛百诺”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使赛百诺烘干在干燥设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！