

## 热泵香菇烘干机 小型蘑菇烘干机厂家报价优惠

产品名称	热泵香菇烘干机 小型蘑菇烘干机厂家报价优惠
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——专业完整的烘烤工艺方案

- 1、采收的香菇应先在阳光下暴晒2-3个小时，去除部分水分。
- 2、将暴晒过的香菇进行装盘，装盘时菌盖朝上，菌柄朝下，均匀摆放，不可重叠挤压，以防伤菇而影响质量。注意：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。
- 3、启动凯志空气能热泵香菇烘干机，将烘干室的温度调到35摄氏度，待温度上升到35摄氏度再将香菇推入烘干室。
- 4、采用香菇烘干机进行烘干室，必须先低温，在逐渐升温。通常是1小时增温1-3摄氏度。温度控制在70-75摄氏度。
- 5、在35-40摄氏度下烘烤6小时，在40-60摄氏度下烘烤8-10小时，60摄氏度条件下烘烤2个小时。
- 6、烘烤至16-18个小时的时候，可打开香菇烘干机烘干室门，并进行相关干度的检验工作。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，则干燥不合格。

香菇烘干机——烘干方案经过无数个成功工程实践验证

凯志一直不断努力、不断改进、不断更新，力求为客户提供更优质、更实用的烘干设备。此款香菇烘干

机型已通过客户千百次的测试和实践证明，在环保、节能、安全、智能化控制方面得到了有力的验证。烘干方案经过多个食品加工厂、农产品生产基地等的多次实践和测试，更加系统、完整，能为客户提供更合适的烘干工艺。就如其中一个客户在我司订购了1台12P空气能热泵高温香菇烘干机，经过深度沟通了解，并结合我司提供的专业烘干方案，客户用20个小时就一次性烘干1吨新鲜的香菇，烘干出来的香菇均匀完整，颜色纯正，味道香浓，烘干时间比传统烘干方式大大缩减了，运行成本也大大降低，且非常环保节能，客户自是非常满意。

## 香菇烘干机方式VS传统香菇日晒方式

香菇，采收干燥后的味道香气沁人，营养丰富，拿来炒菜炒肉都是很好的辅料，特别是放到油里面热一下，香菇的味道就会散发出来，作为肉菜的辅助材料，是非常锦上添花的。那么如何才能更好地去除香菇本身的水分呢？如何在干燥的过程中更好保留住香菇的味道呢？除了传统的太阳日晒外，还有没有其他更加先进、快速的方式呢？答案是肯定的。凯志研发并全面上市的空气能热泵香菇烘干机，就是当下更为先进、科学、现代化、规模化的香菇烘干方式。相比太阳日晒需要大量的场地、大量的人力物力、还要受制于天气因素，且日晒周期非常长，凯志香菇烘干机的推出彻底地解决了传统方式存在的不足。占地面积小，安装简便、可装于室内室外，不受天气影响，随时随地都可进行干燥，全自动化、智能化管理，无需人工进行看管守值，烘干周期短，运行成本低，高效节能，总之优点数不胜数。

## 香菇烘干机——设备运行原理分析

凯志空气能热泵香菇烘干机，主要由翅片式蒸发器（外机）、压缩机、翅片冷凝器（内机）和膨胀阀四部分组成，通过让工质不断完成蒸发（吸取外环境中的热量） 压缩 冷凝（在室内烘干房中放出热量） 节流 再蒸发的热力循环过程，利用主机的系统，吸收空气中的热量，经过主机系统里面的压缩机（心脏）做工之后，变成了高温高压的热风，对香菇进行烘干，然后利用热风带走附在香菇表面的水分，湿气，再进行排湿，在排湿过程进行热量回收，然后再回到主机系统，重新做功加热的一个烘干过程。