

# 菊花烘干机低温皇菊自动化烘干 赛百诺为您专业设计方案

产品名称	菊花烘干机低温皇菊自动化烘干 赛百诺为您专业设计方案
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

## 产品详情

金丝皇菊，简称“皇菊”，也称“九仙皇菊”，发源于位于江西西北部奉新县有“小香格里拉”之称的下保村，奉新县属亚热带湿润季风气候区，光、热、水资源较为丰富，霜期比较短，农业生产条件较为优越，非常适合菊花的生长。除此之外，目前江西修水县和婺源县等，也由于得天独厚的生态农业条件，也都发展了金丝皇菊产业，名气甚至盖过了奉新县，以婺源金丝皇菊为，极大地促进了金丝皇菊的知名度和市场发展。相对而言，金丝皇菊的饮用价值极高。用皇菊泡茶，气味芳香，可消暑生津，祛风，润喉，养目，解酒。皇菊花瓣中含有的多种氨基酸，维生素和微量元素，黄酮类物质大部分也能在泡饮中渗透到水中。具有降血压、消除癌细胞、扩张冠状动脉和抑菌的作用，长期饮用能增加人体钙质、调节心肌功能、降低胆固醇，适合中老年人和预防流行性结膜炎时饮用。金丝皇菊的干燥，品相及品质同样重要

赛百诺空气能烘干机优点：

- 1.干燥过程排出去的只有水，几乎没有能量流失，能量基本完全回收，因此效率非常高，是传统开环干燥方式的几倍；
- 2.效率跟外界温度和湿度基本无关，一年四季、任何气候干燥的效果都一致；
- 3.外界粉尘无法进入，安全卫生，满足各类物品的卫生需求；
- 4.采用脱水干燥，因此干燥板房不会水汽腾腾，减少干燥过程细菌滋生的情况
- 6.因采用闭环方式，可以通过强风对流（传统开环难于使用强风对流），没有死角，均匀一致；
- 7.采用不同的悬挂摆放方式，加以强风对流，因此干燥过程无需翻动，节约人工成本；

- 8.可以单机/组网/网络连接兼容设计，全电脑控制，可通过电脑或手机实现远程监控；
- 9.板房和货架简单灵活，干燥量大可任意多台主机并排使用，可设计成板房式或流水线式。

金丝皇菊烘干工艺：

装盘：将鲜花摆放到不锈钢的托盘中，应摆放均匀，厚度适中，金丝皇菊因为形状要求较高，一般只摆一层。

杀青：皇菊和金丝皇菊，不需要杀青。

烘干：烘干前，可以先将机组开启，将烤房温度升高，空气湿度降低，皇菊和金丝皇菊，因为颜色和形状要求较高，烘干温度更低，时间大约在48个小时，菊花烘干，大体都是分为三步骤。

步：皇菊30~35度6~8小时，都是少量的排湿

第二步：皇菊35~40度，22~28小时，水分蒸发较快，排湿一定要及时

第三步：皇菊45~50度，此时菊花已基本烘干，残留的水分不多，高温慢慢蒸发出水分，少量排湿

储存：烘干后的菊花，应用塑料袋装好并密封，防止吸收空气中水分增加湿度，并置于阴凉干燥的地方，避免太阳直射。