

新款热泵香菇烘干机服务周到蘑菇箱式烘干房

产品名称	新款热泵香菇烘干机服务周到蘑菇箱式烘干房
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——烘干过程的几点注意事项

- 1、采用香菇烘干机进行烘干时，烘干过程温度不能超过65℃，否则容易烧焦，影响香菇的烘干品质。
- 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，要特别注意升温与降温问题。切记过快，智能逐渐增温或者逐渐降温。因为如果升温降温过快，菇盖容易起皱，影响香菇的烘干质量。

那么，这样一款香菇烘干机应该如何设定各个阶段的烘干参数呢？

- 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。通常一小时增温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 条件下烧烤2小时。

注意：香菇含水量越高，需要在低温条件下烧烤的时间就越长。如果烧烤刚开始，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烧烤，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。

那么，这样一款先进专业的新能源技术环保型空气能热泵香菇烘干机设备产品特点都有哪些呢？

- 1、设备主机采用封闭循环干燥方式，更好地保留了香菇的原有味道不流失，保证烘干的颜色一致，更好地提高烘干的品质。
- 2、小型香菇烘干机采用全触摸屏控制，精确控温让烘干状态一目了然，实时显示烘干房内的温度、湿度及机组各功能的工作状态。人性化设计，控制系统更先进，感受智能化的便捷、环保、高效，多时间段控制烘房内的温度，满足不同时间采用不同温度烘干的工艺要求。
- 3、设备采用我公司专利技术回热循环热泵除湿方式，拓宽了除湿机在工业干燥领域的应用，干燥性能比普通热泵除湿干燥节能30%以上，大大节约运行费用。
- 4、热泵香菇烘干机采用触摸屏可编程控制系统，自动运行，360度无死角烘干，无需翻动物料，无需调换烤盘和推车，无需专人值守，省时省力。
- 5、设备采用彩色复合保温钢板结构，美观大方，保温效果好，经久耐用。循环风机由两台高压风机做动力，有足够穿透能力，能使腊肠受热均匀。
- 6、空气能香菇烘干机可根据功率大小分为3P、5P、6P、7P、10P、12P、15P、30P等，可满足用户不同烘干量要求；根据温度不同分为低温机、中温机、高温机等，可满足不同物料对温湿度的需求。

志源香菇烘干机能在众多干燥设备中脱颖而出，并受到用户热捧，必然有着其他干燥设备所不具备的各种优势亮点技术性能等。下面，我们就这些亮点一一为大家阐述：

- 1、设备采用分时段编程，可以中温高温烘干、冷干、恒温除湿烘干，满足各个行业不同的烘干要求。
- 2、空气能香菇烘干机可24小时连续工作，保证在产量大的时候能按时生产，也可实现批量化、规模化、现代化的生产需要。
- 3、人性化设计，控制系统更先进，感受智能化的便捷、环保、高效，多时间段控制烘房内的温度，满足不同时间采用不同温度烘干的工艺要求。
- 4、热泵香菇烘干机烘干方式为热转移装置，主要能源为环境温度和少部分电能提供，全套设备配置电路保护系统，烘干过程无明火、烟气、废渣的产生，是一种低能耗高效率的烘干设备。

5、小型香菇烘干机烘干过程与外界隔绝，无蝇虫的叮咬及肉质污染，烘干物料品质好、品相佳、干品物料等级高。配合温度和湿度的智能控制，对烘干产品的颜色、外观、质地等参数控制在良好状态。