

# 松茸烘干机 姬松茸烘干机

产品名称	松茸烘干机 姬松茸烘干机
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

松茸现在成为了消费者餐桌上的食材，比较符合现代人的饮食需要，松茸的价值也在不断提升，如何加工高品质的松茸干品，成为了深加工企业不断创新与进行工艺改进的新方向，对于加工处理的过程，我们提供了一些经验和心得给大家。

赛百诺空气能烘干机产品特点：

- 1.热风在烘干箱内封闭下降式循环,热效率高,节约能源.无二次污染，符合国家食品卫生标准要求。
- 2.风机强制风循环,使烘干机内上下温差小，独特的可调式分风多孔板,保证温度均匀。
- 3.烘干箱内温度自控,湿度自控,保证烘干所需合适的温湿度(含有自动加热,智能排潮除湿系统,).
- 4.烘干时间阶梯控制,真正实现自动化管理.有报警器。
- 5.烘干迅速,湿气排放量大且快,六排潮，模拟太阳光烘干原理。
- 7.该机结构合理，安装维护方便,运行平稳,使用简单，寿命长，运行费用低,可视情况选择合理的能源。

控制器操作说明:

1. 温度显示：设定温度为烘箱内自动加热控制范围，一般可设定40-80度，低温加热，高温停止，可保持烘箱恒温。
2. 温度湿度：设定湿度为烘箱内自动排潮控制范围，智能自控模糊排潮，箱内湿度控制误差3%,可自动控制烘箱内湿度。保证潮气适时排除。

3. 时间阶梯控制：H，M，S分别为小时，分钟，秒。本设备选择H（小时）档，设定所需时间即可。时间到设定时间。恒温恒湿保持箱内状态。

4. 风机旋钮：正反转可自动或者手动，开启后，风机运行。烘箱内温度均匀，烘干效果好。

松茸烘干工艺：

松茸烘干温度的控制：烘干房温度升到35度时，才可以将松茸推入烘干房，烘干时必须先用低温烘烤，然后逐步升高温度。通常1小时升温1-3度，高温应该控制在70度以下，一般要求35-40度之间烘烤6小时，在40-60度之间烘烤8-10小时，60-70度之间烘烤2小时，松茸含水份越高，需要在低温条件下烘烤的时间就越长，如果烘烤刚开始，温度就升的很高，会造成组织失水太快，松茸的菌盖变形不圆整，菌褶倒叠，菌盖出现裂纹，颜色变黑也破坏了酶的活性，使松茸失去原有的香味，松茸送入烘干房内需要连续烘干，直到干燥，加热不可以中断，温度控制需要，不能起伏太大，不然影响烘干品质，这也是为什么热泵烘干除湿一体设备比热泵烘干分体设备在烘干品质上更有保证的原因。

松茸烘干湿度的控制：松茸的烘干过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是重要环节。排湿的基本原则是：在松茸烘烤前期，烘干房温度保持在35-40度时，应该满负荷排湿，当温度上升到40-60度时可以进行间断排湿，60度以上的排湿量通过时间控制排湿，不能过度排湿，这样会让松茸的颜色发白，如果烘干后的松茸颜色带有水浸的黄色，说明排湿控制不好，或者温度不够，中途停机也容易造成上述现象，需要进行有效调整。