

花菇烘干机 空气能热泵香菇烘干设备 农产品烘箱厂家

产品名称	花菇烘干机 空气能热泵香菇烘干设备 农产品烘箱厂家
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	20000.00/台
规格参数	品牌:易希 Easy Dry 型号:5匹 产地:广州
公司地址	广州市花都区花山镇小布村瓦砾巷庄十二巷9号401房
联系电话	17302018332

产品详情

空气能热泵花菇烘干机简单介绍

我司主营热泵烘干机、果蔬烘干机、食品烘干机、药材烘干机、污泥干化机、废液浓缩设备、除湿机等。为客户提供一站式的服务。免费为客户进行实地考察，提供设计方案，为客户提供合适、经济节能的烘干方案。产品保修一年、终身维护。采用触摸屏可编程控制器，操作使用简单，设备保养简单。智能温度湿度控制系统、科学合理的设计方案是物料快速、均匀烘干的有力保障。

空气能热泵香菇烘干机花菇烘干工艺

食用菌的种类很多，如黑皮鸡枞菌、牛肝菌、羊肚菌、香菇、黑木耳、银耳、双孢菇、杏鲍菇、巴西菇、姬松茸、竹荪、猴头菇、鸡腿菇等等，通常含有丰富的蛋白质，不同的菌种其营养价值各异，具有抗病提高免疫力的保健价值，是名副其实的健康绿色食品。本文以黑皮鸡枞菌烘干机项目为例，介绍食用菌、鸡枞菌的烘干要领。

花菇加工工艺步骤：

1、花菇的含水率

食用菌的种类不同，初始含水率也不同，烘干后的食用菌最终含水率大概在10-15%的范围。花菇的初始含水率比较大，达80-90%以上，其本身的湿度和水分含量对于干燥影响极大，在烘干的过程中，要根据初始含水率、脱水率、干燥度、最终含水率来优化设置烘干温湿度参数。这样才能保证烘干的花菇品质，且烘干过程更高效节能。

2、定色定型

食用菌、鸡枞菌、牛肝菌、菌菇类的烘干，重点在于定色定型，从保证干燥后鸡枞菌的外观、饱满度和复水性出发，来设置各个阶段的烘干参数，注意干燥速度不要太快。

3、产能与烘干房大小的匹配

注意食用菌产能与烘干房大小的匹配，产能过大，食用菌烘干房过小，则烘干效果打折扣。产能过小，食用菌烘干房过大，则能耗损失大。小型花菇烘干机，约15-20立方米，每批次烘干600-800斤，中型花菇烘干机，约25立方米，每批次烘干1200-1500斤，大型花菇烘干机，约40立方米，每批次烘干1800斤左右。特殊的产能，可以选用双机对吹的方案或个性化烘干房定制，保证在满足产能的前提下烘干品质得到保障且更为节能高效。

4、掌握好烘干的温湿度

起始温度控制在35-40℃，开启全部排湿，时间4小时左右，后续每次升温5℃，烘干时间均为4小时左右，随着温度的递增，通风排湿量递减，经过三次升温后，烘干后期温度控制在55-60℃烘干2小时左右，菌菇含水率在10%左右，干燥完成。整个烘干过程注意干燥速度不可过快过急，注意通风排湿。

空气能热泵花菇烘干机的工作原理还有组成结构

空气能热泵烘干机利用逆卡诺原理，依靠电能吸收空气中的免费热量并将其转移到烘干房内（输入1度电能量能产生4度电热能），实现烘干房温度提高，配合相应的除湿设备实现物料的干燥。