

# 广东巴西菇烘干机 自动化菇类干燥设备

产品名称	广东巴西菇烘干机 自动化菇类干燥设备
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

巴西菇原产于巴西、秘鲁等地，所以名为巴西菇。日本又称姬松茸。属于食、药兼用菇类，经过美国、日本、中国专家研究证实：巴西菇具有抗癌、降血压、美容养颜、滋阴壮阳和调节人体免疫等功效。其抗癌效果为食用菌之首。巴西菇的成分包括蛋白质、脂肪、维生素、灰分及醣类等，与其它菌行相比，巴西菇的蛋白质和糖质含量较丰富，且子实体中多糖体B-16-D葡聚糖蛋白质复合含量较多，陆续证明为可调节免疫系统功能及降血糖功能，确认其在医学免疫疗法上及敬用上的价值。

至2011年在日本约有五百家医院使用巴西菇来辅助癌症治疗，

与菇菌类的当红产品灵芝相较，巴西菇每一克约含有六十到七十毫克的B-16-D葡聚糖蛋白质复合体，比灵芝的十到二十毫克高出许多。巴西菇的干品很受市场的欢迎，巴西菇的烘干加工是非常重要的工序

为什么选择赛百诺热泵烘干机：现在为什么越来越多用户到淘汰掉以前的传统设备，采用新式的空气能热泵烘干机呢？原因在于：热泵烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，高效节能芒果烘干机厂家，使被干燥后的芒果干品质好、色泽好、产品等级高。热泵烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到精确有效的控制，且温度调节范围为常温到75℃，相对湿度调节范围为5%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。另外，它密闭的烘干环境可以防止蚊虫以及外部污染物接触到芒果干，让生产达到环保卫生的效果。

安装注意事项及场地需求：空气能热泵烘干房对于安装场地的硬件要求还是比较简单，一般要求是足够宽阔的平整水泥地面，并把足够大的电源拉到热泵烘主机安装位置即可。如果安装场地是在室内话，室内的通风也很重要，这样有利于烘干设备的排湿，加快烘干速度。如果安装在室外的话，建议在烘干房顶部搭建一个挡雨棚，避免热泵烘干房长期日晒雨淋，延长热泵烘干房的使用寿命。这里需要注意的是，北方严寒地区建议将热泵烘干房安装在有采暖的室内使用，以保证热泵烘干房的工作效率。

赛百诺烘干机特点：1、设备主机：主机主要就是体现-

一个加热系统，它的功能就是利用输入很少的电能耗吸收空气中的免费热量，用来烘干物料2、烘干房：

烘干房主要是用来摆放要烘干的物料，采用10公分聚氨酯板材，在保温性能方面很好，同时也可以避免热量的流失。3、循环风机：主要体现一个循环风系统,通过耐高温高湿的循环风机，将热量带到烘房内的每一个角落，从而提升烘房内温度,并将物料蒸发出来的水分带走。4、排水系统：主要是利用冷凝器将冷凝的水分排放到室外，更好地降低室内空气的湿度。5、干燥系统：主要是体现一个排湿的过程,将烘房内的高湿度水分排出，从而达到干燥的目的。6、控制系统：通过PLC可编程系统，实现温湿度的调控，设备按照合适的工艺曲线，自动调节温度、湿度、烘干时间等参数。7、预警系统：按照用户的要求，根据时间温度、湿度等参数设置预警，方便提醒用户。

巴西菇烘干工艺：1．调温定形。晴天采摘的菇烘制的起点温度控制在37--40℃，雨天采摘的菇则烘制温度控制在33--35℃。菇体受热后，表面水分大量蒸发，此时应大量排湿以排除蒸气，以保持褶片固定，直立定形。随后逐渐降低温度至26℃时稳定4h(小时)。若此时超温，菇体褶片会倒伏而损坏菇形，色泽变黑，降低商品价值。2．菇体脱水。从26℃开始，每过1h(小时)温度升高约2--3℃，以控温排湿的方法及时调节相对湿度达10%，维持6--8h(小时)，待温度缓升至51℃时即保持恒温，以确保褶片直立和色泽的固定。在此期间应调整上、下层菇筛的位路，使其干燥程度保持一致。3．整体干燥。恒温保持6--8h(小时)后再将温度升至60℃，当菇品烘至八成干时，应取出烘筛摊晾2h(小时)后再继续烘烤复烤直至干度符合要求止。

我们所讨论的巴西菇烘干机，是一种基于热泵技术的烘干系统。这种烘干系统采用全封闭360度无死角吹风方式，不同于传统干燥，不烧火，不烧水，全方位漏电保护，无人值守，智能调控，可设定不同物料工艺，一键启动，大众化操作。巴西菇烘干跟多数中药材及花类非常相似，都是从低温段开始，然后慢慢调整温度，全程10小时~20小时不等，菇体大小，产地，品类等都会影响烘干时间。