

辣椒烘干量大从优

产品名称	辣椒烘干量大从优
公司名称	山东聚合热能科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市临朐县辛寨镇王梨花庄子村
联系电话	13561405279

产品详情

(1) 预备干燥阶段。香菇如烘道初脱水阶段，温度控制在30-50℃，将水分烘干至70%左右，晴天采收的香菇起始温度为40℃，脱水时间为1小时左右即可；雨天采收的香菇，起始温度为30℃，脱水时间为1.5小时左右。湿空气抽走经热泵处理变干空气循环利用，节约热能。温度均与上升，每10分钟上升1-2℃。

(2) 干燥阶段。香菇水分继续蒸发，且逐渐进入硬化状态，外形趋于固定，干燥程度达80%左右。温度由50℃慢慢均匀上升至55℃，需1.5小时左右。

(3) 后干燥阶段，也称定形阶段。香菇水分蒸发速度减慢，菇体开始变硬，对干菇形状起决定作用，温度保持在55℃，需1.5小时左右。

(4) 完成阶段。烘箱内温度由55℃上升至60℃，并保持1小时左右可杀虫卵，直到香菇内部湿度与表面湿度一致，含水量为11-13%，色泽光滑，干燥完成。

根据干燥原理可知影响干燥的因素主要有以下几个方面：

1、干燥面积：由于水分的蒸发主要在被干燥物料的表面进行，因此，干燥物料的干燥面积大小对干燥起着重要作用。干燥效率与干燥面积大小成正比。被干燥物料堆积越厚，干燥面积越小，干燥越慢，反之则快。

2、干燥速度：在干燥过程中，表面水分很快蒸发除去，然后内部的水份扩散到表面继续蒸发。若干燥速度过快，辣椒烘干，温度过高，则物料表面水分蒸发过快，内部水分来不及扩散到表面，致使表面粉粒彼此粘结甚至熔化结膜，从而阻止内部水分扩散与蒸发，使干燥不完全，造成外干内湿的假干现象，使物料久贮变质。

食品干燥机分类

按使用功能分，可分为：一般型、降温型、调温型、多功能型。

一般型除湿机是指空气经过蒸发器冷却除湿，由再热器加热升温，降低相对湿度，制冷剂的冷凝热全部由流过再热器的空气带走，其出风温度不能调节，只用于升温除湿的除湿机。

降温型除湿机是指在一般型除湿机的基础上，制冷剂的冷凝热大部分由水冷或风冷冷凝器带走，只有小部分冷凝热用于加热经过蒸发器后的空气，可用于降温除湿的除湿机。

调温型除湿机是指在一般型除湿机的基础上，制冷剂的冷凝热可全部或部分由水冷或风冷冷凝器带走，剩余冷凝热用于加热经过蒸发器后的空气，其出风温度能进行调节的除湿机。

多功能型除湿机是指集升温除湿（一般型）、降温除湿、调温除湿三种功能于一体的除湿机，在无室外机（风冷）或冷却水（水冷）时仍可选择升温除湿功能进行除湿的除湿机

辣椒烘干量大从优由山东聚合热能科技有限公司提供。山东聚合热能科技有限公司（www.sdjhrn.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.sdh uadaboli.com）还是从事山东蒸汽散热器厂家，烘干蒸汽散热器，蒸汽翅片式散热器的厂家，欢迎来电咨询。