

山药烘干厂家供应

产品名称	山药烘干厂家供应
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

2015年是食品干燥机行业发展过程中非常关键的一年，首先，从外部宏观环境来讲，影响行业发展的新政策、新法规都将陆续出台。转变经济增长方式，严格的节能减排对食品干燥机行业的发展都产生了深刻的影响，另外还有来自通货膨胀、升值、人力资源成本上升等等因素的影响；从企业内部来讲，产业链各环节竞争、技术工艺升级、出口市场逐步萎缩、产品销售市场日益复杂等问题，都是企业决策者所必须面对和亟待解决的

(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。

食品冷风干燥机特点：

- 1、采用热泵除湿闭式循环干燥方式，节约运行费用；无废气废热排放，无噪音污染，环保；
- 2、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；

- 3、中低温干燥方式（10-35℃），接近自然干燥，被干物品的品质好、色泽好、产品等级高，无污染，山药烘干，节能显著，而且更符合环保卫生要求。
- 4、干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。
- 5、采用封闭循环干燥方式适用惰性环境干燥（氮气、二氧化碳、氦气），适用于物料、有害有毒物料、有刺激性气味物料、易氧化物料、需回收香气等易挥发成分的材料；

山药烘干厂家供应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）有实力，信誉好，在山东潍坊的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进聚合烘干设备和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.sdhudaboli.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。