

四川野山菌烘干机 蓝天机械 热泵野山菌烘干机

产品名称	四川野山菌烘干机 蓝天机械 热泵野山菌烘干机
公司名称	河南蓝天机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市河洛路中段
联系电话	15038101123

产品详情

羊肚菌烘干机

我公司全自动羊肚菌烘干关键用于：农副产品，抬升它的经济价值，递增出口创汇。果蔬、果脯、肉制品、肠衣、烟叶、皮革、枸杞、烘干蔬菜类（辣椒等）、食用菌类（香菇、蘑菇、木耳等）、中药材类（金银花、枸杞、人参、八角等）、海产品类（鱼、虾、鱿鱼、海带等）、鲜果类（大枣、荔枝、桂圆、核桃等）、谷物类（水稻、玉米等）、烤烟、牧草、干果、布料、衣物、肥料、中药材、纸品、污泥、石膏、煤泥、污泥、电镀件、纸品、工业纸管、五金产品、工业品、化工产品等的烘干。公司机组作用比高，经济节能、平安稳固。达成一机多用，抬升烘干房的运用率。全自动羊肚菌烘干机特征：1. 功能阐述：本烘干设备、烘干箱是烘烤的专用烘干设备，由加热室与物料室形成，关键设备蕴含供热设备、通风排湿设备、温湿度掌控设备、加热体系。关键特点为双侧热风，烘烤愈加匀称，优良的内部构造，强力轮回风机，温湿度智能掌控。

羊肚菌烘干机

羊肚菌烘干机一、羊肚菌的烘干工艺：1) 烘干初期：

无需冷藏保鲜的羊肚菌按不同长度展开剪柄后，排放于烘筛上，把烘筛推到烘干机烘箱里，紧闭箱门着手开启机器起烘。起烘温度不可以低于35度，35度起烘，野山菌烘干机价格，湿度掌控在70%之内，时间大概3小时，用低温来给羊肚菌定性定色，热泵野山菌烘干机，以确保其形状饱满，不塌陷。

2) 升温排湿

温度涨在40度~45度的领域里，湿度削减至55%，烘大概2小时，此时羊肚菌有收缩，水分显著消减。

3) 强化烘干排湿

温度上涨到大概50度，温度设定在35%，持续大概烘2小时，持续强化羊肚菌的烘干排湿。这时候，羊肚菌表面基本干透，可菇体特别在菌柄和菌帽结合处仍是软的，还没有干透。

4) 高温烘干

温度上涨到53--55度，湿度消减至15%，展开高温烘干，达成羊肚菌的完全烘干。

5、回软

羊肚菌烘干达成后，不要急于马上装袋，能在空气里静置10-20分钟，令它外表稍微回软，不然干硬的羊肚菌在装袋进程里形成脆断而被损坏。河南蓝天机械制造有限公司主要生产羊肚菌烘干机，小型野山菌烘干机，小型羊肚菌烘干机，箱式热泵羊肚菌烘干机，如有需要请电话咨询。

羊肚菌烘干机物料室：物料摆放形式为托盘构造，物料室和供热室用铁板隔开称为隔风板。供热室：装配加热设备、形成热空气的空间，在得当位置安装送风机，送风机运转的时候，把热风送到物料室。热风途径：轮回风机将热风送入热风通道，再经由托盘架上的小孔进到物料室，选用此种左右两侧送风途径，令烘干愈加匀称。羊肚菌烘干机供热设备：热空气发生装置，选用电加热管，翅片导管体系。通风排湿设备：维持空气在供热室与物料室轮回流动与达成烘干设备、烘干箱内空气交换、持续物料室内烘烤工艺要求的设备。蕴含冷风进风门，排湿口等，四川野山菌烘干机，设备型号不一样通风排湿设备情况有所不一样。温湿度掌控设备：用于检测、显示与调控物料烘烤进程里工艺条件的设备，蕴含温度传感器、掌控主机与执行器。通过对供热设备的调控，达成烘烤自动掌控。四川野山菌烘干机-蓝天机械-热泵野山菌烘干机由河南蓝天机械制造有限公司提供。河南蓝天机械制造有限公司（www.lantianjixie.cn）为客户提供“辣椒烘干机,菊花烘干机,金丝皇菊烘干机,香菇烘干机,铜米机”等业务，公司拥有“蓝天”等品牌，专注于果蔬加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：李经理。同时本公司（www.ltzhibao.cn）还是从事网带式蒜片烘干机，网带式姜片烘干机，洋葱带式烘干机的厂家，欢迎来电咨询。