

香菇烘干机厂商 青岛昶辉制冷冷水机

产品名称	香菇烘干机厂商 青岛昶辉制冷冷水机
公司名称	青岛昶辉制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	青岛胶州市中云街道办事处南卧龙村
联系电话	18562731682

产品详情

们越来越注重秋季养生，对养生品质的追求也逐渐提高，喝喝花茶（菊花茶，玫瑰花茶，桂花茶等），泡泡枸杞，都是非常好的养生之道！品质好的花茶，花香袭人，甘芳满口，令人心旷神怡。长时间饮用花茶对人体健康是非常有益的，既能促进肠胃蠕动，调节肠胃循环，也能够养颜，更能够起到明目的作用。但是传统的烘干方式（自然晒干、风干、燃油燃煤锅炉、电加热等）已经不能满足大家对品质的需求。这就需要欧易隆的热泵高温干燥机，它能使物料干燥彻底、干燥后复水性好。营养成分损失少，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。

枸杞烘干机烘干枸杞可分为三个阶段：升温阶段，恒速干燥排潮阶段，降速定型阶段。这三个阶段中，温度操控也需求分几个阶段。

- 1、阶段，升温阶段：将装好鲜枸杞的托盘，平整的放入烘箱，不能重叠，防止托盘放置不好形成不必要的漏风。封闭箱门翻开热风炉风机，点着热风炉，开始向箱内送热风，逐渐将箱内温度加热至 50 °，加热30分钟~1.5小时，看箱内有湿气时，开始排潮，大约排潮2分钟左右，排潮后箱内温度会有所下降，持续供热。
- 2、第二阶段。恒速干燥排潮阶段：应分高湿低温、中湿中温两个阶段。高湿低温段，温度小于50度，范围40度~50度，防止高温高湿形成枸杞颜色的改变，调查枸杞表面水汽改变，随时排潮，这段时间应在3~3.5小时。中湿中温段，温度小于60度，范围50度~60度，香菇烘干机厂商，此段排潮可以恰当翻开进风阀门，恰当封闭回风阀门，依据潮气多少合理调整。
- 3、第三阶段，降速、定型阶段：也称为低湿高温段，此段温度60度~70度，前期不宜超过70度，后期不宜超过75度。

优先选择结构简单、备品备件供应充足、可靠性高、寿命长的干燥装置。

- 3、烘干机首先必须能适用于特定物料，且满足物料干燥的基本使用要求，并能满足处理量、脱水量、产

品质等方面的基本要求。

- 4、运行成本低，即设备折旧、耗能、人工费、维修费、备件费等运行费用要尽量低廉。
- 5、耗能低，即不同干燥方法耗能指标不同，一般传导式干燥的热效率洗石机理论上可达100%，对流式干燥只能70%左右。
- 6、根据当地年均气温、湿度选择合适的烘干机。
- 7、还要根据安装场地大小来选择合适的烘干机。

香菇烘干机厂商-青岛昶辉制冷冷水机(图)由山东海华能源科技有限公司提供。山东海华能源科技有限公司(qdchzl.cn)有实力，信誉好，在山东青岛的换热、制冷空调设备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山东海华和您携手步入辉煌，共创美好未来！