

# 香菇烘干厂商 山东海华

产品名称	香菇烘干厂商 山东海华
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

网带烘干机功能介绍:网带烘干机将所要处理的物料通过适当的铺料机构，如星型布料器、摆动带、粉碎机或造粒机，分布在输送带上，输送带通过-一个或者多个加热单元组成的通道，每个加热单元.都配备有空气加热和循环系统，每一个通道有一个或几个排湿系统，在输送带通过时，热空气从上往下或从下往上通过输送带上的物料，从而使物料能均匀的得到干燥。

二、网带式烘干机产品特点:网带烘干机可以调节空气量、加热温度、物料停留时间及加料速度以取得更好的干燥效果。设备配置灵活，可使用网带冲洗系统及物料冷却系统。网带干燥机大部分空气循环利用，高度节省能源。网带烘干机合理的分风装置，使热风分布更加均匀，确保产品品质的一致性。热源可采用蒸气、导热油、点或燃气热风炉配套。

食品烘干机，顾名思义:必需符合食品卫生要求，环保减排是关键；节能是工业化生产革命的根本，空气能热泵烘干机设备可通过自动流水线、箱式、隧道式多种结构方案同时结合热风循环原理使食品快速烘干加工，终达到低能耗的效果。

空气能热泵食品烘干机能完成各种食品：腊肉、腊肠、板鸭、竹笋、食用菌（香菇/金针菇/茶树菇）、蔬菜等等物料的烘干加工，该设备为空气能热风循环原理，结构可分为流水式、箱式、隧道式，以下为大家逐一分享。

先为大家科普一下空气能热泵烘干机的原理：

热泵实质上是一种热量提升装置，高温热泵烘干机利用逆卡诺原理，从周围环境中吸取热量，并把它传递给被加热的对象（温度较高的物体）。

### 结构

#### 热泵烘干技术的特点

1、烘干温度低。热泵烘干技术生产工艺比传统烘干技术低38-52左右，即热泵烘干技术的加热温度在37

左右。

2、烘干时间短。热泵烘干脱水蔬菜生产工艺，香菇烘干厂商，需要的时间不超过在8h左右，一般从预热到出产品4h即可完成。

3、烘干品质好。热泵烘干工艺生产的蔬菜，产品色泽较好，内在品质稳定。

4、能源量低。由于热泵烘干工艺利用空气循环，加热温度低，干燥时间短，容量大。所以热泵烘干工艺耗能较少，是一种很好的节能产品。

香菇烘干厂商-山东海华(推荐商家)由山东海华能源科技有限公司提供。“烘干机,空气能,冷水机”就选山东海华能源科技有限公司(qdchzl.cn)，公司位于：青岛胶州市中云街道办事处南卧龙村，多年来，山东海华坚持为客户提供好的服务，联系人：崔经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东海华期待成为您的长期合作伙伴！