

小型香菇烘干机 菌类厂家烘干设备定制

产品名称	小型香菇烘干机 菌类厂家烘干设备定制
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06 产地:广州
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

香菇一年四季全是有，在市场销售上重要以干片为多，而且实用价值高，现如今有一种新型的香菇烘干机在行业中得到很好的应用，赛百诺所新产品开发生产加工的香菇烘干机，是以空气能热水器为电力能源，依据逆卡诺循环基本概念进行制热，把香菇放进空气能热水器烤房间里面干燥，智能化控制烘房温度和空气相对湿度，将鲜香菇干燥成干香菇。广州赛百诺烘干机设备有限责任公司企业是一家着眼于空气能热水器发电机组烘干机设备新产品开发生产加工以及销售市场售后维修服务的科技型企业。从事香菇烘干机、茶树菇烘干设备、竹荪烘干设备、羊肚菌烘干设备、指天椒烘干设备、春笋烘干设备、红薯干烘干设备、芒果烘干设备、干柠檬片烘干设备、干桂圆荔枝烘干设备、猕猴桃烘干设备、红枣烘干设备、金针菜烘干设备、窝笋烘干设备、发菜烘干设备、八角烘干设备、八角茴香烘干设备、腊肠烘干设备、婴儿米糊烘干设备、红薯粉条烘干设备、柑普茶烘干设备、罗汉果烘干设备、药菊烘干设备、皇菊烘干设备、玫瑰花烘干设备、蒲公英茶烘干设备、香水百合烘干设备、枸杞烘干设备、天麻烘干设备、三七烘干设备、片烘干设备、巴戟天烘干设备、巴戟天烘干设备、塔香烘干设备、纸筒烘干设备、橡胶材料烘干设备、木材烘干设备、污泥烘干设备等机械设备的开发生产加工及销售市场安装。包括了农产品、食品行业、中草药材、工业用品等很多领域。

赛百诺香菇烘干机采用PLC电脑触摸屏控制器，配置精密加工的干区球温度感应器监控摄像头，可以对平菇风干整个过程中的温度，空气相对湿度进行把控，考虑到平菇风干制作工艺要求，很好的把控香菇干燥的品质。此外，香菇烘干机，赛百诺平菇烘房的方案设计是以平面设计图360循环通风风管核心，一所有面暖风均匀遮住，热值风量均衡，有益于将平菇水分马上蒸发带去，不易因为水分的过多停留而导致菌体发黑。赛百诺香菇烘干机的去湿气祛湿系统也具有三次废直膨式的功效，可以很好的应用水蒸汽中的热值，使风干整个过程更加节能环保。

一般八斤左右鲜香菇风干后剩下一斤左右干香菇。采用赛百诺香菇烘干设备，香菇风干后，菌褶呈浅黄色，保持自然色调，有香菇的与众不同香味，菌褶站起、详尽、巍然屹立状，菌盖圆平，保持原先模样

。赛百诺香菇烘干设备由空气源热水器器源热泵烘干抽湿机，聚氨酯保温板保温隔热库房（定制），360风列管式强制暖风循环离心通风机等组成。赛百诺香菇烘干设备的温控器上的基本参数该如何设置呢？这里根据某香菇生产厂提供的数据信息，整理一个大概的风干基本参数设置作为参考：一区温度设置40℃，香菇烘干机需要多少钱呢，工作模式风干祛湿方法，全自动温度控制香菇烘干机，环境湿度设置50%，这一区段风干房间内环境湿度非常大，重要以祛湿核心，平菇风干心得分享，升温辅助。二区温度设置50℃，工作模式风干祛湿方法，环境湿度设置30%，这一区段马上将体内湿气重从风干房间内排掉，温度也务必上升。三区温度设置55℃，工作模式风干祛湿方法，环境湿度设置20%，这一区段环境湿度早就很低了，温度也很容易上升，香菇里面可蒸发的水分较少。四区温度设置60℃，工作模式风干祛湿方法，环境湿度设置10%，这一区段主要是去除菇体心部(菇柄与伞端结合处内部)的残留水分和一部分束缚水。干燥结束后，干菇人体水份成分保证贮藏标准或进出口标准 13%。