

# 柑普茶烘干机小青柑热泵烘干除湿机烘干房

产品名称	柑普茶烘干机小青柑热泵烘干除湿机烘干房
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	15000.00/台
规格参数	品牌:凌科 型号:7p 产地:广州
公司地址	广州市花都区迎宾大道清莲路1号金纳投资大厦九楼A910号
联系电话	13288617058

## 产品详情

受陈皮与普洱茶口味撞击的影响，产生了柑普茶，智慧的人们在柑普茶上基础上继续琢磨钻研，进而又开发了小青柑茶——小巧质朴的外形，冲泡出的茶汤却金黄透亮，香味馥郁，口感清新醇正而又富有层次，相较于大柑普茶来说，无需掰开分做几次冲泡，小青柑一次冲泡一颗并且可以喝上一整天，而且具有理气利咽解腻的功效。

过去传统的柑普茶都是使用生晒来对鲜柑普茶进行干燥，现在这种传统的工艺已经不能满足市场的需求，需要使用专门的柑普茶烘干机来进行生产。凌科热泵柑普茶烘干机是一种新型的烘干设备，这种烘干设备已经在陈皮生产企业中有所应用。相信今后在柑普茶生产领域中也会有越来越多的应用。热泵柑普茶烘干机生产过程非常节能，环保，无任何污染，而能耗是传统电热式烘干机的三分之一左右，是一种国家正在推广的新型烘干设备，热泵柑普茶烘干机使用寿命长达15年，烘干全部过程中无需人工看守，大大降低了用工成本。

### 柑普茶烘干工艺

- （1）一阶段，温度设置为45℃左右，烘干时间保持3-4小时，湿度控制在50%；等陈皮的香味逐渐开始渗透到普洱茶里面时，开始继续升温。
- （2）二阶段，温度设置为50℃，缓慢排湿，湿度控制在45%，时间保持在2-3小时左右；此时，烘房周围会问到小青柑溢出来的香味：接下来进入大量除湿期。
- （3）三阶段，温度设置为60℃，湿度控制在30%，时间保持4-5小时：此时陈皮的香味和普洱的香味已很好的混入一体，接下来做的是高温拉干期

（4）四阶段，温度设置为65℃，湿度控制在15%，出于安全和节能的考虑，烘干模式设置成：湿度控制模式，成品达到湿度后会自动停机。