

# 果蔬烘干机苦瓜空气能热泵烘干除湿机烘干房干燥设备

产品名称	果蔬烘干机苦瓜空气能热泵烘干除湿机烘干房干燥设备
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	35000.00/台
规格参数	品牌:凌科 型号:25P 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

苦瓜葫芦科苦瓜属植物，一年生攀援状柔弱草本，多分枝，茎、枝被柔毛。卷须纤细，不分歧。叶柄细长，叶片膜质，上面绿色，背面淡绿色，叶脉掌状。雌雄同株。雄花花梗纤细，被微柔毛，苞片绿色，稍有缘毛，花萼裂片卵状披针形，被白色柔毛，花冠黄色，裂片被柔毛，雄蕊离生。花单生，花梗被微柔毛，子房纺锤形，柱头膨大。苦瓜果实纺锤形或圆柱形，多瘤皱，成熟后橙黄色。种子长圆形，两面有刻纹。花果期为5--10月。

苦瓜，味道略苦，又名凉瓜，是夏季里味道不错且有保健价值的绿色蔬菜，随着人们对苦瓜研究的深入，将苦瓜切片后干燥，做菜、制作苦瓜果酱、苦瓜蜜饯、泡酒、泡茶饮用，也受到越来越多人们的喜爱。少量苦瓜片干燥，可以选择太阳晒干，大批量制作苦瓜干时，使用苦瓜烘干机烘干时间15-20小时烘干一批次。接下来我就介绍下热泵苦瓜烘干机烘干苦瓜应注意的重要因素。

### 苦瓜加工工艺及步骤：

苦瓜片的厚度以3cm左右为宜，这时苦瓜片厚度效小，有利于空气的流通及苦瓜片与热空气均匀的接触，苦瓜片内部水分迁移蒸发速度加快，干燥速率越快。苦瓜片过厚时，水分蒸发慢，干燥时间长，且苦瓜干色泽较深。苦瓜片过薄时，干燥后易碎影响存贮和运输。

### 苦瓜烘干工艺：

苦瓜干燥温度适于中高温，温度不能过低或过高，在45--65度之间较适宜，温度过低，干燥速度慢，温度过高会对苦瓜的色泽品质及营养成分有较大影响，组织结构变硬，复水性差。

烘干苦瓜中风速对干燥过程中的影响比温度和厚度更重要，风速应设定为1.9--2.4m/s为宜，合

适的风速能及时将苦瓜片表面的湿气带走，加快苦瓜干表面水分的蒸发。当风速过低，苦瓜片排湿力度小，干燥速度慢。而风速过高，苦瓜片表面大部分热量还没有传到苦瓜干内部就被气流带走，不能加快干燥速度，反而还造成热量的损失。

烘干过程中苦瓜片的除湿定色是以保证其色泽呈自然绿色，即通过上述合适的温度、风速、切片厚度，有效利用热能来达到苦瓜片快速除湿脱水定色的目的，以免在不合适的温湿参数下发生颜色或内部成分变化。

广州凌邦科技苦瓜热泵烘干机 农产品干燥设备介绍：

空气能热泵苦瓜烘干机 PLC控制面板，操作简单，可24小时连续工作。占用面积小，节能环保，无污染。不受外界环境、天气、季节、气候的影响。运行费用低，使用寿命长，是农产品烘干的理想选择，而且烘干完的农产品色泽好，卫生，品质高，能够很好的保存物料的各种风味物质。

广州凌邦科技无花果热泵烘干机优势；

通过压缩空气进行升温，烘干房内可调温度为：8 -75 ，可调湿度：5%-95%。当烘干房内达到一定温度或物料烘好后，机器会自动停机，即安全又节能，1度电当4度电使用。

温馨提示：在物料烘干方面我们需要了解物料的初始含水率、脱水率、烘干后含水率以及脱水量等参数，才能够科学合理地进行烘干系统设计和进行设备选型。

关于商品：凡本店所有商品皆由广州市凌邦能源科技有限公司生产。所上传图片均为实物拍摄。

关于交货日期：

因公司产品规格大小不一，材质各异，以客户需求而定。所以实际交货期以商议为准。

关于商品价格：

现本店产品标注价格为主机标配价格，非定制产品价格。具体以客户需求配置产品询价（合同）为准。

品质保证：本公司不得以降低产品质量为代价，以优惠价服务客户，我们实行产品量身定制+长期服务+上门安装调试+一年质保+终生维修。