

海南槟榔烘干机空气能热泵干燥设备烘干房烤箱

产品名称	海南槟榔烘干机空气能热泵干燥设备烘干房烤箱
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	33000.00/台
规格参数	品牌:凌科 型号:12P 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

槟榔是单子叶植物、初生目、棕榈科、槟榔属常绿乔木，果实长圆形或卵球形。槟榔原产开马来西亚，中国主要分布在云南、海南及台湾等热带地区。槟榔是重要的中药材，在南方一些少数民族还有将果实作为一种咀嚼嗜好品。海南槟榔烘干大部分还是使用的传统土炉作坊烘干，烘干的过程中产生大量的粉尘烟雾严重污染环境，靠经验判断火候，产品的质量无法得到保证。现介绍一下凌科空气能热泵槟榔烘干设备，节能环保操作简单，烘干全程无需人员看守大大的节省了劳动力。

凌科空气能热泵槟榔烘干工艺及步骤：

一阶段，由于槟榔果刚入炉含水量较高，应将烘干机逐步升温烘干20--24小时，使其水分逐步蒸发掉，排湿模式设置成温度控制自动排湿，使大部分水分排出。

第二阶段，翻铲筛选，为了保证槟榔干燥速度均匀，将槟榔进行筛选，分选出大果和小果，将大果放至烘房底部。

第三阶段，烘干房的温度逐步提高，使水分蒸发，排湿模式设置成湿度模式，让水蒸气充分排出。

第四阶段，温度降至55度左右，使果实的重量下降到相当鲜果重量的25%--30%即可。

凌科空气能热泵槟榔烘干机全程可以设置多种烘干模式，烘干过程中要注意中低温高湿度烘干，使烘干受热均匀，根据逆卡诺循环工作原理，利用少量的电能带动压缩机工作，吸收空气中的热能循环加热，热风循环带走物料表面的水分，采用中低温干燥接近自然晾晒的效果。