桑葚空气能烘干设备

产品名称	桑葚空气能烘干设备
公司名称	潍坊航拓机电科技有限公司
价格	20230.00/台
规格参数	品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-30II/VC 产地:山东潍坊
公司地址	临朐县龙岗镇新潍临路与老潍临路交叉路口南2000米路西
联系电话	0536-3117966 18765690369

产品详情

桑葚空气能烘干设备

桑葚成熟时呈紫黑色，个头丰满，味甜多汁，是人们常吃的一种水果。桑葚具有滋补肝肾、滋阴养血、预防三高、改善体质等效用。新鲜桑葚在常温下只能保存两天，而当桑葚制成干桑葚时，咀嚼时仍然非常可口，质地丰富，味道甜美。还可以用干桑葚泡酒或泡茶，营养效果很好。因此，桑葚干在市场上越来越受欢迎！传统的干燥方法是将选定的桑葚暴露在阳光下，并在一两天后进行适当的翻动，使附着在盘子上的桑葚能够均匀干燥。为防苍蝇和其他昆虫叮咬，保持清洁卫生，要盖上一层纱布。缺点是干燥时间长，受天气影响较大，而且制作出来的桑葚容易沾染灰尘。

桑葚空气能烘干设备

航拓空气能热泵果蔬烘干机是一种新型高效节能的烘干设备。它的工作原理是基于逆卡诺原理，利用少量电能，压缩机吸收空气中的大量热量，使工质通过膨胀阀。在蒸发器中蒸发成气态，再通过压缩机将气态压缩成高温高压气体，然后进入冷凝器放热，对干燥介质进行加热。航拓空气能热泵烘干机与传统干燥设备相比，节能效果显著，特别适用于干燥敏感、易挥发的产品，烘干的桑葚干可以保留其营养成分（如花青素），缩短干燥周期，改善桑葚的卖相，提高价格。另外，航拓空气能果蔬烘干机通过PLC微电脑控制，自动化程度高，不需要专人值守，节省劳动力。

桑葚空气能烘干设备

一般每4公斤新鲜桑葚可以烘干成1公斤干桑葚。将分拣除杂后的桑葚放入筛子中，放入料车。每辆料车筛网不宜超过14块，筛网层间距控制在10cm左右。每批桑果中，落果不宜过多，因为落果极易腐烂，污染正常果实。干燥新鲜桑葚时，将温度控制在 60 度左右非常重要，温度超过75度会影响花青素的含量。航拓空气能果蔬烘干机还可以干燥药材、茶叶、面条、农产品等物料，节能高效，干燥效果好。