竹笋烘干福瑞斯永淦九江竹笋烘干机

产品名称	竹笋烘干福瑞斯永淦九江竹笋烘干机
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯 型号:WI1100
公司地址	南昌市青云谱区青云谱农场区华东国际工业博览城18栋C27号
联系电话	0791-88217596 17770096485

产品详情

木材烘干设备

永淦一直从事高温热泵木材烘干设备的专业生产商。南昌木材烘干房，江西木材烘干房，赣州木材烘干房，南康木材烘房，家具烘干设备。在木材烘干、木材烘干设备研发和设计方面有其独到的见解和实战经验。特别是最近开发和研制的一款新型木材烘干设备——热泵型木材烘干机。

由南昌永淦节能科技有限公司设计制作安装的高温热泵木材烘干设备项目地址位于南昌市高新技术开发区的南昌市宏方实业有限公司。该公司是一家大型红木家具制造公司。红木料全部从越南进口。整个烘干房面积80m³，烘房结构采用保温挤塑板，保温耐用。控制系统采用永淦专用温湿度控制器，已实现无人值守自动化运行。热源采用高温热泵空气源烘干机，能效比高达3.2。具有温度高，用电量少的优势。为您节省运行成本。且设备无三废排放【废水，废物，废气】是一套环保节能的烘干设备。

一、应用基础：

利用逆卡诺原理，通过少量的电能驱动压缩机工作，将外界环境中的热量通过管路中的传热工质，通过换热装置将热量释放到烘干房内的过程，在这一过程中并且有热风不断循环和排湿系统的组合，最终实现烘干产品的连续烘干过程。

二、设备创新点

本项目自1998年开始，我公司历时近十年研发生产的高温热泵烘干系统，已在烟草、食用菌、果品、木材、腐竹、粮食、中药材等诸多领域已经获得规模化的生产应用。该系统已获得多项国家发明专利。随着我国电力供应逐渐达到富裕程度，该技术具有广阔的应用前景。

“ 实现了烘烤设备供热方式的重大突破

采用高温热泵加热干燥方式及技术已获得国家发明专利。高温热泵烘干系统自身消耗部分电能（三相电），经过压缩机做工，通过制冷剂的相变作用，吸收环境中的能量，并将其转移至烤房系统中，通过加热的热风介质对物料进行加热和烘干。高温热泵烘干系统彻底改变了传统烘干设备对于煤、木材等燃料的需求，完全使用电能进行烘干。

“ 提升烘干质量

鹿茸烘干机烘干系统采用全自动温湿度控制系统，内设烘干专家系统，并有人工调节功能。配置循环风机强制热风循环，烤房内温湿度均匀，通风排湿顺畅，有利于提升被烘干物料的内在品质和外观质量。

“ 全自动温湿度控制系统的运用

研发了大规模集成电路和数字温湿度控制器，内置若干烘烤专家系统，并有人工调节功能，以确保不同物料在烘烤各阶段按完善工艺条件变化。

绿色、节能、环保

热泵式烤房在工作过程中不产生废气、废水、废渣，几乎实现了烘烤的零排放的指标。一般是环境温度比较高的季节，热泵系统的能效比（COP）比较高，再加上热泵烘干系统自身在排湿过程中的热回收功能，COP可以达到1：3-4，运行能耗较低。另外，整个烘干系统采用保温绝热效果良好的材料作为箱体，密封效果良好，烘干过程热损失少，节约能耗。因此高温热泵烟草烘干系统具有绿色、节能、环保的特点，有显著的社会效益和环境效益。

“ 大幅度节省劳动力投入和降低劳动强度

热泵式烤房在工作过程中基本实现了自动化、规范化和标准化，因此无需专人专职的劳动力投入，一人可以值守多台系统，大幅度降低劳动力投入，降低劳动强度。

三、设备在其它方面的应用：

腐竹、枸杞、腊肠、鱼干、米粉、挂面、盘香、佛香、板鸭、鸡脯肉、荔枝、龙眼、李干、葡萄、五金电镀件、注塑料件、电子元器件恒温、梅干菜、野菜、香菇、红枣、核桃、板栗等

江西竹笋烘干设备

竹笋肉质细嫩，松脆爽口，古往今来被人们视为菜中珍品，倍受市场和消费者青睐，竹笋加工具有良好经济效益。点击观看江西竹笋烘干机视屏。上饶竹笋烘干机，吉安竹笋烘干房，九江竹笋烘干设备，南昌竹笋烘箱，抚州竹笋是怎么烘干的，安福竹笋烘干。

本公司生产竹笋烘干机，采用空气能高温热泵作为热源烘干竹笋，烘干效率较土法大大提高且节能效率明显，符合国家食品卫生标准。该烘干机适应性强，可烘干所有品种竹笋。同时也可烘干辣椒、食用菌、粮食、山野菜、中草药、魔芋、萝卜、水果、竹筷、竹席、竹荪等农副产品。

竹笋烘干就是通过热能将鲜竹笋的水分蒸发，从而达到长时间储存的工艺。先将鲜竹笋剥壳切片，再用水煮15分钟左右俗称飞水，再用清水清洗后压干水，均匀的排放到烘干架。温度控制在45-60度烘干。

一、传统烘干技术的特点

如目前大部分的脱水蔬菜生产仍采用传统的干燥方法--烘房回龙火道加热干燥方法，它存在着几方面的

问题：

- 1、烘干温度过高。传统的烘干技术，烘干温度不易控制，一般烘干温度都在75-90 左右，而脱水蔬菜干燥工艺要求干燥温度不得超过65 。
- 2、烘干时间过长。传统的烘干技术，每加工1吨蔬菜至少需要24h以上，有时候因烘干效果不好要返工，则所需时间更长。
- 3、能耗量大。传统的烘干技术，热效率均较低，约为30%-60%，在烘干过程中，燥蒸发水分的热量约占36%左右，废气损失约占58%左右，干物料带走热量及干燥器热损失分别占2%和2%，热效率仅为40%。

二、空气能热泵烘干技术的特点

- 1、烘干时间短。空气能热泵烘干脱水蔬菜生产工艺，需要的时间不超过在8h左右，一般从预热到出产品4h即可完成。
- 2、烘干品质好。空气能热泵烘干工艺生产的蔬菜，产品色泽较好，内在