

# 耐朗罗汉果烘干机

产品名称	耐朗罗汉果烘干机
公司名称	东莞市耐朗干燥节能科技有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:耐朗 型号:NO-KRK10 规格:10P
公司地址	东莞市万江区黄粘州工业区
联系电话	0769-89978280 18038287164

## 产品详情

### 罗汉果烘干机-罗汉果烘干

1. 适时采收 罗汉果的熟期由于各个品种不同而异，长果形从受精到成熟需要70~75天，圆果形需要60~65天；采收时主要观察果实的长相特征，根据果色、果柄和果实弹性作为判断成熟的主要标准；果皮由浅绿转为深绿，间有黄色斑块，果柄近果蒂处变黄，用手轻轻捏果实具有坚硬并富有弹性，为成熟果实。采收时，应选择晴天或阴天采收。雨天或露水未干不宜采收。采收时用剪刀平表面将木柄剪断，避免互相刺伤果皮，同时要轻拿轻放入硬件包装，不宜用麻袋等软件包装，防止挤压损伤造成破果。
2. 糖化后熟、发汗 刚采收回的果实，含水量高，糖分尚未完全转化，如立即进入烘烤加工，容易出现爆果和果实甜味不够的现象。所以必须经过一段时间的糖化后熟、发汗过程。具体做法是：将刚采回的果实平铺在室内通风阴凉处，可叠二、三层，3~4天翻动一次，让其水分自然蒸发和内部糖分的转化。在室内需要7~10天，使果实表面有50%呈现黄色，含水量蒸发去果重的10~15%，即可进入烤房烘烤。
3. 果实烘烤 将已糖化后熟、发汗的果实，按照大、中、小分别装入烘箱，启动金凯空气能热泵干燥设备升温。在烘烤过程中，要掌握温度由低温 高温 降温三个过程。第一阶段果实刚入炉时，由于含水量还较高，首先用文火逐步升温，维持20~24小时，使水分逐步蒸发，湿度调节自动排湿，持续2~3天，使大部分水分排出。第二阶段的温度逐步提高，使水分蒸发，湿度调节自动排湿，让水蒸气排出，这样持续2~3天，使大部分水分排出。第三阶段降温到55~60 之间，继续烘烤两天，使果实的重下降到相当鲜果的25~30%即成干果。

### 东莞市耐朗科技热泵罗汉果烘干机的特点

- 1、耐朗高温热泵罗汉果烘干机能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能环保，高效耐用为特性。

2、耐朗高温热泵罗汉果烘干机在干燥过程中，温度、湿度、时间自动可调可控，设备带有超温报警，故障报警等智能保障措施，并带有定时启动和定时关机功能，完全达到无人职守的烘干状态。

3、耐朗高温热泵罗汉果烘干机烘干方式与自然干燥原理相似，烘干过程与外界隔绝，无蚊虫的叮咬及杂质污染，烘干物料品质好、品相好、干品物料等级高。配合温度和湿度的智能控制，对烘干产品的颜色、外观、质地等参数控制在了理想状态。

4、耐朗高温热泵罗汉果烘干机烘干方式为热能转移装置，主要能源为环境温度和少部分电能提供，全套设备配置电路保护系统，烘干过程无明火、烟气、废渣的产生。

5、耐朗高温热泵罗汉果烘干机在烘干的同时，主机具有除湿和降温功能，可以将周围环境的湿度和温度同时降低，对降低车间工作区湿度及温度有显著的改善效果。

联系人：张先生 180 3828 7164

地址：东莞万江区黄粘洲工业区