

# 热泵桑葚烘干机

产品名称	热泵桑葚烘干机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

## 产品详情

桑葚烘干机简介：

桑树的成熟果实。桑葚又作桑椹，又叫桑果、桑泡儿，每年4~6月果实成熟时采收，去杂质，晒干或略蒸后晒干食用，也可来泡酒。中国收集保存的桑树种质分属15个桑种3个变种，是世界上桑种多的国家。因桑椹季节性明显，市面很多用户都采用晒干或烘干来储存，烘干方面大多采用传统的烧煤烧柴形式，烘干工艺较落后，又费人工。桑椹热泵烘干机因其具有节能环保，智能化操作的优点，开始流行起来。桑椹热泵烘干机组成及工作原理：1.主机（加热系统）：利用输入很少的电能吸收空气中的免费热量，用来烘干物料2.烘干房：用来摆放物料，以及保温以免热量散失。3.循环风系统：将热量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走4.排湿系统（干燥系统）：将烘干房内高湿度的水分排出达到干燥的目的5.排水系统：冷凝水排放到室外，以免增加室内空气的湿度6.控制系统：按照合适的烘干工艺曲线，自动调节温度和湿度、烘干时间7.预警系统：可以按照用户的要求，根据时间温度、湿度等参数设置预警，方便提醒用户

桑椹热泵烘干机的使用心得：桑椹在烘干前，需对桑椹的品质进行分类，品质优的归为一类，品质一般的归为一类，这样是保证烘干质量的步。不同品质的桑椹有不同的烘干工艺，品质优的烘干模式是采用40度左右的温度进行烘干，全程烘干加排湿，在这个温度中，能大部分保证桑椹的营养成分不流失，又能保证烤房内的干燥度，烘干出来的产品卖相非常好，时间在35个小时左右。品质一般的烘干模式是采用55度左右，全程烘干加排湿，对于这类的桑椹我们采用的是高温快速烘干，一般时间在18个小时左右。桑椹热泵烘干机的特点：1.除湿、烘干、制冷、排湿、通风换气为一体智能化烘干除湿设备。2.采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，相比传统带式热风干燥机节能40%以上，比微波带式干燥机节能60%以上。3.适合75 以下温度各种烘干除湿模式，干燥稳定，质量好、卫生。4.创新排湿功能、排风热回收、新风预除湿技术、制冷剂过冷过热回热技术。5.机组自动根据多温度段烘干工艺要求调整烘干时间和温度，温湿度曲线程序智能化控制。6.满足大温差、梯度温度流水线烘干工艺要求。桑椹热泵烘干机通用领域：1、药材烘干机：文山三七烘干机、广西田七烘干机、八角烘干机、巴戟天烘干机、石斛烘干机、淮山烘干机、金银花烘干机、鸡蛋花烘干机、肉苁蓉烘干机、玛卡烘干机、罗汉果烘干机、沙姜烘干机、枸杞烘干机、黑枸杞烘干机、灵芝烘干机、人参烘干机、当归烘干机、穿心莲烘干机等。2、农产品烘干机：霸王花烘干机（剑花烘干机）、香菇烘干机、古田银耳烘干机、黑木耳烘干机、白木耳烘干机、

菜干烘干机、黄花菜烘干机、茶树菇烘干机、笋干烘干机、食用菌烘干机、龙眼烘干机、荔枝烘干机、红薯条烘干机、黄秋葵烘干机、辣椒烘干机、花椒烘干机、火龙果烘干机、红枣烘干机、烟叶烘干机等。3、食品烘干机：腊肠烘干机、腊肉烘干机、腊鱼烘干机、米粉烘干机、面条烘干机、直条米粉烘干机、挂面烘干机、腐竹烘干机等等。4、佛香烘干机：江门佛香烘干机、小冈佛香烘干机、盘香烘干机、线香烘干机、竹签香烘干机等等。5、海产品烘干机：海鱼烘干机、鱿鱼烘干机、墨鱼烘干机、虾干烘干机、鲍鱼烘干机等等。6、工业品烘干机：印刷烘干机、皮革烘干机、布料烘干机、石膏烘干机、塑料烘干机、电镀烘干机、工艺品烘干机、烟花烘干机等等。