

桂圆烘干机设计 新款桂圆烘干设备厂家

产品名称	桂圆烘干机设计 新款桂圆烘干设备厂家
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:12P 广州:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

桂圆干烘干机直销价格、优质龙眼干燥设备厂家批发、大小型龙眼烘干房定制设计、热风循环桂圆烘箱、节能型桂圆烘干除湿一体机、自动化空气能桂圆烘干机

桂圆实际上就是新鲜龙眼进行脱水之后的干果肉，可以用来入药或者煲汤，营养价值很高，广受消费者喜爱。那么，桂圆干是如何进行水分去除呢？传统的有日晒方式自然去除和采用烘干设备进行机器去除，比如桂圆干烘干机专业先进干燥设备。通过主机、烘干房、循环风机以及其他软硬件运行系统，蒸发-压缩-冷凝-节流-再蒸发，达到一种热力循环的过程，从而使桂圆肉里面的水分被蒸发排出。这是一款集除湿、加热、制冷、排湿、通风为一体的智能化设备。凯志桂圆烘干机自带三级除湿技术、三次热回收装置，PLC可控制编程，可以实现自动化操作、智能化管理、批量化生产、现代化作业、节能减排等效果的干燥设备。

桂圆烘干机厂家热销、全自动龙眼干燥设备价格实惠、热泵桂圆烘干除湿机工艺流程

桂圆的加工流程，一般需要经过一个复杂的工艺流程，而桂圆烘干机也在这个流程中起着不可或缺的重要作用。工艺流程中的每一个步骤若操作不好，则会影响到桂圆干的烘干效果、质量及市场售卖，因此需要细致进行操作，具体如下：

- 1、原料选择——选择果大、肉厚、果壳厚薄适中，果肉含糖量高的桂圆。
- 2、剪粒处理——用平口小剪刀逐粒减去果梗，要从果梗基部剪齐。
- 3、浸水沥干——将剪梗后的果实装入竹篓内浸入水中5-10分钟，洗去果面污物并使果壳松软，然后沥干水分。
- 4、
摇沙擦皮——将浸过水的龙眼果实倒入特制的摇笼中加细沙摇揉，以磨去果壳外面的粗糙表层。

5、 烘干操作——由于新鲜的桂圆含水量高，含糖分也高，在采用桂圆烘干机进行干燥时，需要分2次烘干，才能将水分全去除，以达到客户要求。

6、 分级包装——干燥好的桂圆干，要进行分级处理，再进行包装。

大小型桂圆干烘干机专业先进、智能化桂圆热泵烘箱厂家定制、桂圆烘干机设备工艺方案

桂圆是一种含糖分比较高，水分比较难彻底去除的果肉，因此在干燥时，不能一次性就升温排湿干燥，而是需要分2次，初烘和复烘，并在初烘之后进行冷却几个小时再进行复烘。整个烘干流程可在桂圆烘干机界面先设定好各个阶段的程序，具体如下：

- 1、 将处理后的桂圆肉放入烘房内，启动凯志桂圆烘干机，温度设定为60℃，时间设定为4个小时，让桂圆肉的颜色慢慢变为金黄色。
- 2、 之后将桂圆肉从烘房内拿出，并进行冷却几个小时，让龙眼肉里面的水分充分蒸发出来。
- 3、 将冷却后的桂圆肉再次放入烘房内，进行复烘，温度设定为50℃，时间设定为3个小时。
- 4、 之后将温度降至45℃，时间保持在1-2个小时，至此烘干流程全部完成。

桂圆烘干机优惠促销、热风循环桂圆干烘干除湿一体机、空气能桂圆烘干机设备特点

其实一款设备之所以能得到广大客户的认可和支持，究其原因其过硬的质量、成熟的技术以及完善的服务。就如我司的桂圆烘干机，因其自身所具备的其他烘干设备所没有的特点亮点，加之融入了新型干燥技术、全面系统的工艺方案，使其屹立与市场的激烈竞争潮流中。那么，桂圆干烘干机有哪些特点值得一说呢？

- 1、 拥有烘干除湿一体机，集烘干、冷干、除湿、烘干 + 除湿等功能于一体，性能稳定，操作方便，可满足不同类型物料的不同干燥方式。
- 2、 凯志桂圆烘干机设备采用彩色复合保温钢板结构，美观大方，保温效果好，经久耐用。循环风机由两台高压风机做动力，有足够穿透能力，能使桂圆肉受热均匀。
- 3、 触摸数字显示屏，烘干程序设定，程序记忆功能，内置过载、过热、缺相、超温、超压、低压、缺冷煤保护等保护措施，无漏电、**、火灾等危险。
- 4、 桂圆干烘干机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。
- 5、 触摸屏可编程控制系统，自动运行，无需翻动物料，无需调换烤盘和推车，无需专人值守。烘干过程没有任何污染物排放，对物料没污染，尽可体验绿色环保生活，无需年检。