

龙眼烘干机设备厂家 节能龙眼烘房厂家 龙眼烘炉

产品名称	龙眼烘干机设备厂家 节能龙眼烘房厂家 龙眼烘炉
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:3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

龙眼烘干机智能化、热风循环桂圆干燥设备厂家、优质龙眼干烘干机批发价格、空气能桂圆干燥机节能环保、高温热泵龙眼烘干除湿一体机

龙眼在去除水分之后就是龙眼干，或者说是桂圆干。常常被用于中药入药，也常用于日常煲汤之用。随着龙眼干的需求量日益增加，也带动了热泵龙眼烘干机的发展以及盛行。这是一款采用逆卡诺原理，通过设定适宜龙眼干燥的温度湿度时间等参数，并通过热风循环方式，加热烘房，使物料水分汽化溢出，并经由风机风量排出以达到水分去除的目的。通过龙眼烘干机干燥后，龙眼肉可溶性物质的浓度提高到微生物难以利用的程度，同时酶的活性也受到抑制，可以延长龙眼的保存时间，也有利于运输。

桂圆烘干机直销价格、厂家供应龙眼干烘干机、热销龙眼烘房、龙眼烘干机设备特点

凯志龙眼烘干机有着不同于传统日晒干燥方式所无法达到的效果，同时又集其所有优点于一身，摒弃其存在的不足，结合自身运行系统、专业技术等研发而成。我们都知道，日晒制干时间周期长，且受场地、天气限制，而且完全手工作业，需要雇佣大量人力，无论从成本上、时间上、效果上，都无法满足客户的需求。而热泵龙眼烘干机因其烘干效果好、产品等级高、干燥周期短、运行成本低、自动化、智能化、环保节能等特点，广受客户喜欢。

- 1、 只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，消耗量仅为电加热的1/3-1/4；同燃煤、油、气、热水器相比，可节省75%左右的运行费用，1度电等于4度电，高效节能。
- 2、 凯志龙眼烘干机采用热风循环系统，烘干过程中无废水废气废渣排出，绿色环保，工作环境良好。全自动控制、智能化操作，无需人工翻动，大大减少人工及劳动强度，降低运行成本。
- 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、热泵龙眼烘干机创新排湿功能、排风热回收、新风预除湿技术、制冷剂过冷过热回热技术，以更先进科学的技术原理为烘干物料提供更适合的烘干环境及参数，保证烘干的物料色相、味道、品质等达到更高的要求。

5、采用保温循环对流烘干方式，阶段式（最高10个）烘干程序，可精准控制不同温度、湿度、时间等参数，密闭式的烘房设定，温度更均匀，烘干速度更快，龙眼受热均匀，质量更好更稳定。

龙眼干烘干机技术稳定、热泵桂圆干烘干除湿机、空气能龙眼烘干机成熟的工艺方案

其实采用龙眼烘干机进行干燥，虽然这是一款新型高科技新能源技术的烘干设备，但是在操作上并不复杂，人性化的界面，智能化的管理，傻瓜式的程序，非常方便快捷。而对于这烘干过程中如何设定好工艺方案，经过我司多年来的市场投入、客户反馈数据，进行不断总结、完善，得出了以下一套成熟的烘烤方案，具体如下：

1、启动凯志热泵龙眼烘干机，将要烘干的龙眼装好放在托盘上并放入架子推进烘干房内，设定温度为60℃，时间为4个小时，并大量除湿，此时龙眼干颜色慢慢变成黄色。

2、经过初始烘干后，龙眼表面的水分已经被蒸发掉，如果继续升温，会导致开裂，需要将龙眼肉从空气能热泵龙眼烘干机里拿出来冷却几个小时，主要目的是让水分自内部慢慢从龙眼内部渗出至果面。

3、进行第二次烘干，将龙眼再次放入烘房内，设定温度在50℃，时间为3个小时，并慢慢烘干除湿。

4、再次将温度设定在45℃，时间设定在1-2个小时，以便出去龙眼肉里面仅剩的一点水分。至此整个烘干流程完毕。

龙眼肉烘干设备低价促销、专业先进龙眼烘干房定制厂家、热泵龙眼干烘干机工程案例

近年来龙眼干燥的需求量一直在增长，这也带动了龙眼干烘干机的快速发展，这两年需求量、订单在飞速增长。也正是我司的服务优质、设备耐用、技术成熟等硬件条件及自动化、智能化、高效节能、环保卫生等软件特点，铸就了品牌的知名度及市场热销度。就如广东高州的一个客户，在我司订购了1台6P热泵龙眼烘干机，仅用20个小时就一次性烘干1吨新鲜龙眼，烘干出来的效果非常好，颜色金黄、果肉脆嫩、味道清甜，可以说是高等级产品了，客户非常满意。一直像身边的亲戚朋友推荐我们的设备，这不，马上就要到了龙眼的丰收季节了，已经有不少客户推荐介绍过来的新客户找到我司，打算在近期提前下单，提前安装，为丰收季节的到来先做好一切准备。