

芒果烘干机设计推荐 自动化芒果烘房厂家批发

产品名称	芒果烘干机设计推荐 自动化芒果烘房厂家批发
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

芒果干专用干燥设备、恒温恒速箱式热泵芒果烘房、厂家直供空气能水果烘干机、高温热泵芒果烘干除湿一体机、新型高科技芒果烘干机

芒果是一种酸甜可口的热带水果之一，营养成分高，可直接剥皮食用，也可经过深加工，制成果汁、果酱、果干、蜜饯、脱水芒果片芒果干等。其果实的成熟期是在每年的5月-7月，因此在3月份左右，对于有意对采收的芒果进行深加工的，比如制成芒果干的加工厂，通常会提前为其干燥做好一切准备，诸如选择并确定好芒果收购方、安排好工作人员、选购芒果烘干机等。其中选择一套合适的干燥设备尤为重要。它将是带领加工厂向自动化、智能化加工干燥前进的得力助手。我们都知道，如今是科技时代，纯手工制作、靠阳光的日晒等等方式，早已无法满足当下市场的高速发展及日益增长的用户需求。于是，凯志空气能热泵芒果干烘干机顺势而上，以其高效节能、环保卫生、专业先进的优势一举胜出，成为了加工厂、制作商必不可少的干燥设备。

芒果烘干机低价热销、热风循环芒果干烘箱定制设计、大小型芒果干燥设备运行原理剖析

凯志空气能热泵芒果烘干机是专用芒果干燥而开发设计的，同时它也广泛适用于其他各类水果，如苹果、香蕉、龙眼、荔枝、无花果等。机组由主机、烘房、风机以及其他配件组成。运行系统采用PLC可控制编程，全自动控制温湿度，精准调试；主机系统利用逆卡诺原理进行运行，通过不断完成蒸发、压缩、冷凝、节流、再蒸发的热力循环过程，达到物料水分去除的目的。烘房通过专业定制，结构和热风使用科学合理，物品受热面积均匀，保温效果非常好，低能耗、高效率，运行成本低。另外，芒果烘干机内置的循环风机采用大风量、耐高温高湿，合理地分布在烘房内部，更好地提高烘干的品质及效率。

-30P芒果片烘干机批发、免人工操作的水果干燥设备、低能耗芒果烘干机工艺方案

新鲜的芒果采收后，要进行挑选、清洗、沥干、去皮、切片、护色等步骤处理后，才能放入烘房内进行干燥。在启动芒果烘干机之后，通过控制面板中各个区段参数的设置来完成整个全自动化的干燥过程

，具体的操作如下：

- 1、 第一区段，将温度设置在45℃，湿度设置在65%RH，烘干时间设定在4个小时。
- 2、 第二区段，将温度设置在55℃，湿度设置在42%RH，烘干时间设定在6个小时。
- 3、 第三区段，将温度设置在62℃，湿度设置在26%RH，烘干时间设定在22个小时。

通过这3个区段的温湿度、时间等参数的预先设定，凯志芒果烘干机即可在无人看管的情况下，全自动化、智能化完成整个芒果干的烘干过程。

节能型芒果苹果干燥机厂家、智能化芒果片热泵烘干机、自控恒温芒果烘干机客户工程

说到芒果烘干机的市场应用经验及客户工程案例，那就得说一说我们凯志。经过这几年的潜心研究、深入了解，并通过前期的客户使用效果反馈、总结烘干过程中出现的种种问题，我司现已经通过不断完善、调整、测试，形成一套非常系统、专业、先进的烘干方案，并在市场中得到广泛应用，获得客户的一致好评。要说做过的工程案例，那可真的是数不胜数，随便就可以列举出好几个案例。比如去年云南丽江的一客户，在我司订购的一套15P低能耗芒果干烘干机，并用32个小时完成批次干燥量3000斤；再比如前年广东汕尾的一客户，用1太7P的热泵芒果烘干机，完成批次烘干量1500斤的干燥。总之，在客户工程应用上，我司不乏有成功的案例可供大家参考视察。如果您有意向，欢迎与我司联系！