

桑葚烘干机厂家设计 节能产品桑葚烘干设备

产品名称	桑葚烘干机厂家设计 节能产品桑葚烘干设备
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:6P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

桑葚烘干机、桑果箱式干燥设备全自动化、智能化操作界面桑葚干烘干机、热泵桑葚干燥设备、热风循环桑葚烘箱

桑葚，又叫桑葚子、桑果、也就是是桑树的成熟果实。可以直接当作鲜果食用，也可以进行深加工，比如制作成桑葚饼干、桑葚茶、桑葚酒等。还可以进行干制处理，作为现代药理药材之用。如今，随着技术的进步，传统的手工作业已逐渐被机械化、科技化、智能化所替代。于是，桑葚干烘干机应运而生。这是一款集烘干、风干、除湿、排湿、智能化、自动化等于一体的可进行规模化、批量化生产干燥的节能环保型设备。它通过对桑葚自身的属性、实际的药理作用及价值等深入研究，特开发出一套完全适用桑果干燥的自带主机及烘房、风机等的设备，并总结出一套适合其干燥的方案，在保证其烘干质量的基础上，更大程度保留其营养价值，并以温和适宜的温湿度环境，让桑葚干进行水分去除而不会破坏其药理作用。总之，桑葚烘干机可以说是当下非常热销的并可适用于上百种中药材烘干的新能源技术干燥设备。

桑葚干烘干机自控恒温、空气能桑果干燥设备直销价格、厂家促销桑葚烘干机干燥工艺

采摘——每年的4月-5月是桑葚的采摘期，5月上旬是桑葚采摘的高峰期。采摘时要选择紫黑透亮、颗粒饱满的桑果，掐断果柄，轻轻地放入塑料桶或果篮内。注意采摘时要轻采轻放，不能堆积过厚过满。

运输——尽量做到快采摘、快运输，快摊晾，防止因堆积时间过长而引起桑葚发酵，影响桑葚干的质量。注意运输过程中不得堆压盛有桑葚的塑料框。

整理去杂——剔除果穗中的枯叶干枝，并用疏果剪除去霉烂或变色的不合格果粒。将成熟度相近的集中放在同一托盘内。

干燥——选用专业的桑葚烘干机，根据批次烘干量的大小，可选用、5P、6P、7P、10P、12P、15P、30P等，并匹配一个合适的烘房、风机等。具体操作如下：

- 1、 将经整理去杂后的桑葚装筛子，装入物料车内。每台物料车不宜超过14个筛子，筛子层间距控制在10公分左右。以保证烘干房内有合理间隙位，利于热风通过。
- 2、 启动空气能热泵桑葚烘干机，第一阶段设置为烘干模式，不排湿，让烘房升至50℃左右；第二阶段设置为烘干+排湿模式，湿度设置为60%RH，温度设置为55℃；第三第四阶段，每一阶段上升5度，目标湿度下降10%，让烘房不断排湿。在条件许可，可以考虑在第四阶段末了，停机静置一段时间再复烘，这样果干内部的水份渗出后被复烘的热量加热挥发，果干果形更好，同时总体能效更好。

包装——干燥后的桑葚干要进一步筛选，可用风车、筛子或自然风力去掉果柄、干叶和瘪粒等杂质。然后按色泽饱满度及酸甜度进行人工分级、选用食品袋、真空包装袋包装、贮藏。

大小型桑葚烘干机厂家批发实价、多功能桑葚干燥机直销、桑果烘干机干燥过程注意事项

- 1、 桑葚采摘时要轻采轻放，收集桑葚的篮框不要堆积过厚过满。采摘前，可在桑树下平铺一块聚乙烯薄膜，可收集因采摘时碰撞而落下的成熟桑葚。
- 2、 烘干每一批次的桑果干内，不要有太多落地果，落地果极容易腐烂，进而污染正常果品。
- 3、 采用桑葚烘干机进行干燥是，烘干温度尽量不要超过75℃，温度过高会影响桑葚干花青素含量。
- 4、 桑葚为浆果，含糖分较高，容易形成粘盘，最好使用不粘盘的特氟龙材料。物料车及托盘要采用304不锈钢材料，不能使用铁器接触桑葚产品。
- 5、 不同的桑葚其含糖分略有差异，采用热泵桑葚烘干机进行烘干的技术指数和温湿度曲线略有不同。要具体根据其属性来设置参数。
- 6、 桑葚的包装需要用铝箔袋进行抽真空包装，然后放入冷库进行保存，这样处理的桑葚干品质较高。

桑葚果箱式热泵干燥设备批发、全自动化桑葚烘干机厂家、空气能桑葚烘干机亮点优势

- 1、 凯志桑葚烘干机不仅具有普通空气能热泵烘干机的性能，而且还加装显热换热器，能够使新风与热烘干房的排风有效地进行一次换热，使进入冷凝器的新风温度大幅提升，间接减少热泵烘干机的工作负荷。
- 2、 干燥参数易于控制且可调范围宽。比任何传统干燥设备更有效的保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。
- 3、 空气能热泵桑葚烘干机可24小时开机使用，不受天气影响，不锈钢外壳，使用寿命长达10年以上。
- 4、 具有分时段编程，可以中温高温烘干、冷干、恒温除湿烘干等，满足各个行业不同物料的烘干要求。
- 5、 桑葚烘干除湿一体机采用密闭式的烘房设计，烘房内环境干净卫生，能隔绝物料与大气环境直接接触，避免蚊虫叮咬、细菌滋生等。