

高效龙眼烘干机推荐 高产量龙眼烘房设计厂家

产品名称	高效龙眼烘干机推荐 高产量龙眼烘房设计厂家
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 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

龙眼烘干机适用范围广、广东龙眼干燥设备厂家货源、热风循环桂圆干烘箱定制设计、空气能桂圆烘干机环保节能、大小型龙眼烘干机直销价格

很快酸甜可口的龙眼即将铺满整个水果市场，喜爱龙眼的朋友们有口福了。据客户反馈，今年龙眼预估的收成会很好，也正因此，近期龙眼烘干机的咨询量也直线上升。很多新客户已经早早为接下来的龙眼干燥提前做好一切准备。毕竟这种大型设备都是定制的，从咨询、了解、考察、下单、生产、调试、包装、发货、到货、安装、试用等等一系列的流程，所花费的时间少则半个月，遇到旺季订单量多的时候，甚至得1个多月才能真正投入使用。而距离龙眼收成时节也大概只有一个半月左右。这个时候正是寻找合适的设备的时机，再晚点就太迟了。热泵龙眼烘干机，选凯志，专业技术，优质服务，值得推荐。

水果专用烘干机自动化操作、龙眼桂圆干燥机厂家直销、热泵龙眼烘干除湿机烘烤工艺

采用凯志龙眼烘干机进行干燥，果实要选择成熟、个大、肉厚的。可以选择去壳干燥也可以含壳干燥，具体根据用户的需求来定。去壳干燥需要进行的是人工脱肉或者采用一些专门去壳的工具，进行批量化去壳。含壳干燥不同于去壳干燥，就是在烘干工艺过程中，需要进行二次烘干，否则龙眼肉里面的水分无法渗透到龙眼壳，水分去除不彻底。具体的工艺流程如下：

- 1、采用龙眼烘干机进行烘干，首先将温度设置在60℃，烘干时间设定在4个小时，并进行大量除湿，此时颜色慢慢变成金黄色。
- 2、之后将龙眼从烘房里拿出来晾几个小时，让龙眼肉里面的水分蒸发出来表面。
- 3、紧接着，将龙眼再次放入龙眼/桂圆烘干机，温度设定在50℃，烘干时间设定在3个小时。此时龙眼肉里面蒸发到表面的水分快速烘干，然后，开始慢慢烘干除湿。

4、 在之后，将温度降低到45℃，保持1-2个小时的干燥。此时龙眼肉里仅剩的一点水分会逐渐去除。

注意要低温烘干，这样能保留龙眼肉本身的香味。

小型龙眼桂圆烘干机自动化、-30P水果龙眼烘干机可选、空气能龙眼干燥设备产品亮点

龙眼烘干机投入市场使用已有几年时间了，从一开始客户根本不知道什么是空气能烘干设备到如今很多客户一询问就是要找空气能热泵干燥设备，转变非常快。这说明用户已经接受并认可了我们的设备，也说明正式产品的优质让客户信服，得到客户的支持，更是说明了热泵龙眼烘干机在使用过程中效果达到客户需求，产品质量等级高。那么这一款优质的设备究竟有哪些优势亮点呢？

- 1、 采用10公分厚的聚氨酯板材，比起泡沫板材，保温效果更好，有效减少热损失，提高热效率。
- 2、 空气能龙眼烘干机烘干过程没有对环境和烘干物料的水汽物质和气体产生，烘干过程中的运行费用是普通烘干设备的30%到60%、而且电热分离，不会对人和环境造成伤害。
- 3、 控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可设置多个温度段来完成整个烘烤过程，并可随时修改设定参数，精准调控，操作方便。
- 4、 桂圆烘干机干燥参数易于控制且可调范围宽。比其他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。在海珍品、高蛋白食品、果脯果干、各类种子、食用菌和专用木材等物料的干燥加工中都表现出很好的特性。
- 5、 占地小（15个立方最多可容纳一吨重物料），灵活便捷，室内外均可安装使用，根据批次烘干量可对烤房进行单独设计。

自控恒温龙眼热泵烘干机、龙眼烘干房定制设计、专业先进龙眼烘干机工程案例详述

说到龙眼工程，就属广东多，特别是在龙眼的主要种植地茂名高州。每年到了3月份，就开始陆陆续续有客户找到我司，咨询龙眼烘干机的相关性能、特点、技术、工艺方案等等。其中也有不少客户是因为在当地看到我司安装的工程，实地观察考察到真实的烘干效果及质量，于是决定也订购安装。就如茂名高州的一个客户，在一次朋友做客上，看到了朋友家里安装了我司的设备，而且实地见证了整个烘干过程，效果比其他传统方式都好，客户非常感兴趣。回去就跟合伙人商议，要订购我们的产品。之后经过几次的沟通，我司为客户匹配了1台6P热泵龙眼烘干机，客户的批次烘干量是在1吨，参考结合我司提供的工艺方案，客户仅用20个小时就完成干燥。全程自动化、智能化，无需人工看守，且烘干时间短，低能耗高效率，整个的运行成本大大降低，客户非常满意，一个劲地跟身边的朋友介绍宣传我司的设备。在此非常感谢客户的信任和支持，我们将不断完善，以更优质的产品为客户提供满意的体验。