

桂圆烘干机设计厂家 热泵小型桂圆烘房推荐使用

产品名称	桂圆烘干机设计厂家 热泵小型桂圆烘房推荐使用
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

桂圆干燥设备直销价格、空气能龙眼肉烘干机自控恒温、热风循环桂圆烘箱厂家定制、优质性能桂圆烘干机、大小型桂圆肉烘干机批发

每年一到龙眼的丰收时节，就会有更多收购商到龙眼的种植地跟农户大批量收购新鲜龙眼。收购商一方面把一部分龙眼售卖到市场，一部分由于市场的可容量有限，因此会将剩下的龙眼利用先进专业的设备，比如空气能桂圆烘干机进行干燥制成龙眼干，或者桂圆干，也会采用传统的方式，比如太阳日晒进行干制。虽然太阳日晒看似简单方便，且无需花费什么成本，但实际细想，在如今这样一个快速发展的市场经济下，传统的手工作业方式，在效率上是远远达不到的。加之日晒还得雇佣大量的人工进行收晒，人力成本的投入也是不小的。同时受场地限制、天气影响，一天的烘干量也自然是有限的。所以细算这成本并不低。而桂圆烘干机则是一款可以时间批量化干燥、现代化生产、智能化管理、自动化操作的专业干燥设备，占地面积小、批次烘干量大、烘干周期短、运行成本低，制作商们有什么理由不采用呢？

PLC触摸屏桂圆烘干机厂家热销、热泵龙眼干燥设备价格实惠、桂圆干烘干机设备运行原理

凯志桂圆干烘干机是一款采用空气能作为能源燃料，配合少量电量进行系统运行的。虽然是一种新能源技术干燥设备，但是实际上其运行原理是非常简单的。就如空调一样空调是制冷，而我们的设备是提供制热的，其技术是从空调演变发展而来的，稳定可靠安全。具体如下：

桂圆烘干机是一种热量提升装置，利用逆卡诺原理，通过吸收外界环境中的热量转变为高温高压的气体，并输送到烘房里面去循环升温，让腊肠水分蒸发，并排出主机外面，另外在水分冷凝排湿过程中又把热量回收到主机里，以保证在排湿过程不会有热量流失，达到了一个循环的过程。

大小型号桂圆烘干机可选、箱式热泵龙眼干燥机精准控温湿、空气能桂圆烘干机烘烤方案

采用桂圆烘干机进行烘烤，实际上是利用热风循环干燥方式达到水分去除的一个干制过程。我司会根据客户的具体需求，比如批次烘干量多少、场地是否限制、是带壳还是不带壳等等要求，为客户匹配适合的主机、烘房、风机等，并提供专业全面系统的干燥方案。下面提供一个基本的工艺方案，仅供参考：

- 1、将桂圆烘干机温度控制在60℃左右，烘干时间设定在4个小时。此时是龙眼肉大量除湿的时刻，颜色慢慢变成金黄色。
- 2、初始烘干后，将龙眼从烘房里拿出来晾几个小时，使龙眼肉里面的水分蒸发出来表面，然后进行第二次烘干。
- 3、之后将温度调至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，而后，是慢慢烘干除湿。
- 4、紧接着将温度降至45℃，烘干时间设定在1-2个小时，此时将龙眼肉里面仅剩的一点水分除去，同时，低温烘干能挖掘龙眼肉本身的香味。

桂圆烘干除湿一体机自动化、-30P龙眼烘干机批发实价、智能化桂圆干烘干机工程案例

无论是桂圆干还是龙眼干，无论是带壳的还是脱壳的，其制作必然会经过干燥的流程。凯志桂圆烘干机经过近几年的市场广泛应用，已经有数不胜数的工程案例，可供客户随时随地进行考察了解再下单。就如我们广东的一个客户，找到我司了解设备，但由于第一次合作，第一次接触新型产品，客户心中有很多担忧。后来我司引荐客户到其就近的市县去直接实地了解我司的产品。在亲眼见证了桂圆的整个烘干流程及烘干效果之后，客户二话不说，当天就跟我司下单订购了1台6P热泵桂圆烘干机。根据客户的批次烘干量在1吨，我司量身定制了一套专业系统的工艺方案，客户结合方案及自身经验，之后仅用20个小时就完成1吨桂圆肉的干燥。推出烘房的那一刻，金黄的果肉映入眼帘，颗粒饱满，味道清甜，客户非常满意。