

节能柑普茶烘干机设备 2018款热泵柑普茶烘箱

产品名称	节能柑普茶烘干机设备 2018款热泵柑普茶烘箱
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

柑普茶烘干机高效节能、小青柑茶专用干燥设备直销、大小型柑普茶烘干机批发价格、新能源技术热风循环烘箱

这几年，柑普茶因其独特的味道和茶香，受到了不少消费者的喜爱，其市场接受度和认可度也逐渐提高。可以说，柑普茶已经在茶叶市场站稳脚跟并争得一席之地。柑普茶的制作流程及加工工艺精妙奇特，通过新型干燥设备——柑普茶烘干机进行烘干，利用仿生晒干燥，借助这高效节能的设备将小青柑的果香味和云南普洱茶的醇厚甘香味有机地融合到一起，充分发挥其两者的效用，让柑皮与茶叶相互吸收彼此的精华，从而形成别具一格的柑普茶。主要产地在广东江门新会市和云南省普洱市。其制作工艺除了纯天然的小青柑皮、熟普洱茶外，没有任何其他添加剂的加入，利用热泵柑普茶烘干机的热风循环干燥方式，让茶叶和陈皮中所含的水分被蒸发去除掉，以达到干燥的目的。

热门柑普茶烘干机设计 柑普茶干燥设备厂家

3P-30P柑普茶烘干机可选、空气能柑普茶烘干机——柑普茶制作工艺流程

柑普茶的制作工艺环节虽不多，主要是经历小青柑果肉的去除、柑皮的晾晒、普洱茶的装置、蒸房高温蒸发处理、柑普茶烘干机干燥处理等流程，但是其中的果肉处理、装茶等工艺，基本都是得手工操作，因此也相对比较费时，好在干燥时有专用的干燥设备辅助，大大缩短了烘干周期，也让柑普茶的生产制作能满足市场的快速发展，具体的制作工艺如下：

- 1、果肉的处理——将采收好的小青柑开盖，挖空果肉，此时小青柑变成了“小空碗”，这便于后续的柑普茶的置入。
- 2、柑皮的晾晒——将挖空的柑皮洗净，并进行晾晒，让里面的水分得以蒸发去除。

- 3、 柑普茶置入——将普洱茶装入到晾晒好的柑皮内。
- 4、 蒸房蒸发处理——将装好普洱茶的柑皮，整齐地放到托盘上，并装架，放到高温的蒸房里面蒸一下。目的是让茶叶和柑皮的味道更好地结合到一起。
- 5、 柑普茶干燥——启动柑普茶烘干机，将经过高温蒸过的柑普茶放到烘房内，将温度设定在32-48左右，经过35个小时，即可完成干燥。
- 6、 包装入袋——干燥好的柑普茶，可进行包装，并陈放至少半年后再进行销售，目的是为了陈皮和普洱茶互相吸收，释放出香味来。

热门柑普茶烘干机设计 柑普茶干燥设备厂家

柑普茶烘干机自动化操作、专业先进柑普茶干燥机——柑普茶烘干除湿一体机产品特点

柑普茶烘干机的研发上市，是为了解决传统日晒无法满足客户订单需求，成品无法达到柑普茶工艺要求等问题，也为了更好地助力柑普茶市场的开拓，品质的提升，茶叶品种的更好推广和发展。因此其可以说是当下备受欢迎和瞩目的柑普茶制作过程中的得力助手。其拥有的产品特点也是其他干燥设备所无法比拟的，具体如下：

- 1、 凯志柑普茶烘干机烘干过程没有对环境和烘干物料有害物质和气体产生，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。
- 2、 机组可自动根据多温度段烘干工艺要求调整烘干时间和温度，温湿度曲线程序智能化控制。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。

热门柑普茶烘干机设计 柑普茶干燥设备厂家

- 3、 热泵柑普茶烘干机采用三花产品柔性涡旋压缩机，具有不易磨损、使用寿命长、过流保护、过温保护、抗液击能力强、高低压保护等功能。
- 4、 烘干效果好，烘干后的成品外形好，有效成为高，烘干均匀，360°全方位无死角同时干燥，无需翻动物料，整套设备只需要很小的安装场地，烘干房现场拼装，简单无需吊装，可以搬迁。
- 5、 空气能柑普茶烘干机是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定、可靠，使用寿命长；运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。
- 6、 采用专业定制的烘干房，用10公分厚的聚氨酯板材，密闭性更强，保温性能更好，能让热量在烘干房内得到更大的利用，热损失小。

柑普茶烘干机坚固耐用、厂家热销柑普茶烘干设备——柑普茶烘干机工程案例

在广东，柑普茶的主产地集中在江门新会，因为当地有着柑普茶的原料——小青柑，因此柑普茶得到了广泛的推广、应用、发展。而柑普茶烘干机也随着当地的生产制作不断扩大，得到了很好的发展，实现了助力厂商更好进行干燥的目的。如今，当地对这款专业先进的设备，接受度及认可度大幅提升了，几

乎每家每户都可见新型设备的存在。就如我们去年的一个客户，看到邻里都在用凯志热泵烘干机设备，于是找到我司，并陈述了自身的干燥需求。我司根据客户的具体场地、烘房尺寸、批次烘干量等，为客户量身定制了一个专业的烘干方案。根据我司的方案，客户立马订购了1台6P热泵柑普茶烘干机，并根据具体场地设计了一个聚氨酯板材的烘房，之后客户仅用35个小时就完成1500斤柑普茶干燥。整体的烘干周期比传统日晒方式提高了不少，而因其仅用空气能及少量电源，加之非常节能，运行成本也就大大降低。另外，烘干出来的柑普茶颜色纯正，味道醇厚甘香，还有小青柑的果香味，产品等级非常高，是非常好的送礼佳品。