

# 中小型柑普茶烘干机

产品名称	中小型柑普茶烘干机
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号(自编1号楼)X1301-A5121(集群注册)(JM)(注册地址)
联系电话	18665643859

## 产品详情

柑普茶烘干现状：

柑普茶采用纯天然的新会柑（国家地理标志保护产品）和云南普洱茶（国家地理标志保护产品）为原料，在没有任何添加剂的情况下，经特殊工艺加工而成。很多地区采用传统的烘干方式，柑普茶质量难以保证。传统的干燥工艺有自然晒干、土窑火烤、燃煤锅炉以及电烤房等，随着生活水平的提高，消费者越来越注重无添加、安全卫生的柑普茶，而传统的烧煤烧材逐渐的满足不了市场的需求，市场迫切需要一款新的柑普茶烘干机出现，柑普茶热泵烘干机应运而生

柑普茶烘干机介绍：

是一种基于空气能技术的环保节能烘干设备。这种设备可以大大的提升生产效率，减少种子的生产周期。使用空气能技术。这种烘干机的特点是卫生环保，运行成本低。他的能效比可以达到三点五至四。通常食品行业的温度可以设定在60度左右，烘干长短可设，实时监测材料的干燥程度即可。为了保证物料的烘干效果，柑普茶烘干机及其烘干房的搭配。以其烘干的温度升高时间低于半小时，烘干房 高温不低于75摄氏度为设计原则。通常3P烘干机搭配十五立方米烘干房，6p烘干机搭配25立方米烘干房，12p烘干机搭配40立方米烘干房为准则，烘干房使用聚氨酯板材以保证其良好的隔热效果。

柑普茶烘干房的组成：

烘干主机：高强度镀锌板制作，耐高温耐腐蚀，7寸微电脑触摸屏，可智能控制温湿度，根据不同产品调整工艺，操作触摸更灵敏。

烘干房：采用10公分聚氨酯冷库板，强度好，保温效果非常好，能减少热量的消耗，安装方便简单，可拆卸。

物料车：根据烘干物料不同，可采用不锈钢或角铁框架，可拆卸筛网托盘。

柑普茶工艺：

1，小青柑的烘干曲线：启动热泵型柑普茶烘干机，基于新会的外部环境温度及柑普茶的特性，来设置PLC智能温湿控制屏上的各参数：第一阶段：前期升温到45℃左右保持3-4小时，湿度控制在50%；等陈皮的香味逐渐开始渗透到普洱茶里面时，开始继续升温。第二阶段：温度升温至50℃，缓慢排湿，湿度控制在45%，左右保持2-3小时；此时，烘房周围会问到小青柑溢出来的香味；接下来进入大量除湿期。第三阶段：温度升温至60℃，湿度控制在30%保持4-5小时；此时陈皮的香味和普洱的香味已很好的混入一体，接下来做的是高温拉干期：第四阶段：温度控制在65℃，湿度控制在15%，出于安全和节能的考虑，小青柑烘干机达到温度和湿度后会自动停机。

2，柑普茶的烘干曲线：柑普茶的烘干需要经过杀青、升温、中温、高温的过程，烘干时间约为13-15小时，由于新鲜的陈果皮挖去果肉后，含水量不高，在果皮内放置普洱茶后，因蒸汽机杀青后，茶叶吸收了部分水蒸汽，因此含水量又增高了。在柑普茶烘干时，第一阶段，缓慢升湿，温度以55℃为宜，时间约4-5小时，第二阶段，温度设置以60-70℃为宜，升温与排湿同时进行，时间约5小时；第三阶段，温度设置以75℃为宜，通过高温蒸发水分并及时排湿，时间约5小时。

柑普茶烘干优势：

益禾柑普茶烘干机的上市，在市场被客户尝试到被客户所认可，目前，越来越多的客户都在做节能改造，国家也在政策中严令禁止传统的烧煤锅炉以及烧柴锅炉，这款节能环保产品无疑是目前符合用户使用的产品，它不仅具备柑普茶烘干的工艺要求，烘烤的柑普茶颜色品质也比传统干燥有所提高，有效地帮助用户大力发展柑普茶深加工作业，带动柑普茶深加工增值，同时在保证烘干的品质和效果的基础上，降低能耗，缩短时间、减少运行成本，让客户的产品在市场上更加的有竞争力。