

优质柑普茶烘干机烘房设计 好质量柑普茶烘干设备

产品名称	优质柑普茶烘干机烘房设计 好质量柑普茶烘干设备
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: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

小型柑普茶烘干机一台多少钱、茶叶热风循环烘箱——概况

柑普茶，可以说是茶叶品类中的一个比较特殊的品种，特别是在近几年，逐渐被用户所熟知，其市场占有率也提高不少。它不同于绿茶、红茶、黑茶这些大众的品种，柑普茶实际上是由云南普洱茶和广东江门小青柑所组合形成的，融合了普洱茶的甘醇香浓以及小青柑的清甜果香味，可以说是茶叶中的一股清流。而如何才能让茶香与果香融合到一起呢？这其中就需要用到一款新型的柑普茶烘干机设备。它由主机（主要是运行系统）、烘房（主要是储存柑普茶）、风机（主要是将温度均匀地吹散到四周）以及其他配件（如压缩机、接触器、电子膨胀阀等）组合而成。通过热风循环方式，密闭式干燥，调控温湿度时间等参数，让普洱茶和小青柑在一个适宜的环境下达到水分去除的目的，同时将两种物料的味道有机地融合到一起，而密闭式的烘房能100%地保留住融合后的茶香和果香味，让烘干后的柑普茶成为高等级的产品，赢得市场的青睐。

自动化热泵柑普茶烘干机 桔普茶干燥设备

PLC触摸屏柑普茶烘干机控制面板、柑普茶干燥设备自控恒温——产品特点

随着环保节能理念的不断深入人心，很多用户对于干燥设备也有了很大的转变，从传统的烧煤烧炭等高能耗低效率重污染中转变为寻找环保节能型的方式。这一点在柑普茶行业中尤为明显。很多客户对传统干燥方式很是头疼，急需一款真正高效节能、环保卫生的设备来取代之。而凯志柑普茶烘干机正是这样一款能满足客户各种需求的多功能专业先进干燥设备。其拥有着很多优势亮点，值得信赖。

- 1、 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。
- 2、 热泵柑普茶烘干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。

- 3、全套设备采用行业优秀的生产工艺，平面式钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方。
- 4、采用PLC智能控制面板，集烘干、除湿、制冷、新风等功能，10个不同阶段控制温度及湿度和时间表，故障代码显示功能，方便查找，自动保护功能。
- 5、空气能柑普茶烘干机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。
- 6、采用空气能代替烧煤烧炭等方式，新能源技术，响应当下国家提倡的大力发展绿色环保节能型产业的号召。
- 7、柑普茶烘干除湿一体机采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，相比传统带式热风干燥机节能40%以上，比微波带式干燥机节能60%以上。

自动化热泵柑普茶烘干机 桔普茶干燥设备

热泵柑普茶烘干房性能稳定、柑普茶烘干除湿一体机——主机烘房匹配

凯志柑普茶烘干机市场投放使用广泛，对于每个客户的要求我司竭尽全力满足，凡是与我司合作的，我司都会派专业技术人员为客户耐心讲解，根据客户的需求进行量身定制，在保证烘干质量的基础下，为客户节省更多费用，并为客户匹配更加适合的机型和烘房。总之，能全方位为客户提供服务，我司一定全力配合，帮助客户更好地进行烘干，努力为客户解决一切烘干难题。对于主机烘房的匹配，我司总结了以下几点参考：

- 1、批次烘干量在400斤以下：我司建议选用3P烘干机组，适配约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电在4度左右。
- 2、批次烘干量在800斤以下：选用6P烘干机组，适配约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电7度左右。
- 3、批次烘干量在1500斤以下：选用10P烘干机组，适配约40立方米烘干房使用，每小时平均用电13度左右。
- 4、批次烘干量在3000斤以下：选用20P烘干机组，适配约80立方米烘干房使用，每小时平均用电25度左右。
- 5、批次烘干量在5吨以上：选用全自动烘干流水线，可定做产量按：5吨/天、10吨/天、15吨/天、20吨/天。

空气能柑普茶烘干机优惠促销、柑普茶烘干房保温效果好——工程案例

关于柑普茶的工程案例，我司凯志一定是拥有话语权的那一个，因为我司在这一块的工程数不胜数，像在广东新会、云南玉溪等等，烘干经验丰富，烘干技术成熟，烘干方案全面，一条龙服务，真正为客户解决一切烘干过程出现的问题。而这些工程案例，从3P-15P的机型都有客户选购，批次烘干量也从500斤-3000斤都有，无论哪一种搭配，哪一个要求，我司都能帮客户实现。像我们在新会做的一个工程，客户选购的是一款性价比非常高，也是用户选得多很是热销的6P热泵柑普茶烘干机，客户要求的批次烘干量要达到1000斤，我司根据客户的场地，为客户量身定制了一个可以容纳这个烘干量的烘干房。另外，还为客户提供了一套全面系统的烘干方案供客户参考，之后客户仅用23个小时就完成干燥。烘干周期大大缩短，运行成本也非常低，更重要的是，烘干出来的柑普茶味道香醇，颜色纯正，产品等级很高。