

# 新一代油茶籽烘干机工艺

产品名称	新一代油茶籽烘干机工艺
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

油茶籽为什么要烘干？

油茶籽又名山茶籽、茶叶籽、茶籽、油茶果，是我国特有的木本油料植物，中国的茶籽油与西方的橄榄油可媲美，但目前我国食用植物油60%左右仍依赖于进口，茶籽油市场供应矛盾仍十分突出。所以发展油茶产业并迅速增加油料供应，受到政府的重视和提倡，油茶籽如果含水量过高，籽壳疲软不易破碎，塑性大，压榨容易泻料。因此，应对含水量过高的油茶籽进行烘干，使其水分不超过10%，以便脱壳和轧胚。目前，我国对节能环保改造的力度很大，传统高耗能高污染的烘干设备已经慢慢淘汰，新一代油茶籽热泵烘干机应运而生。

油茶籽烘干机介绍：

它是一种新型高效节能烘干设备，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，根据烘干物料特性调整温度和湿度，智能化程度高，烘干过程无需专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果。它组成主要有：

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。

油茶籽烘干机解决方案：1，烘干前期需要进行去壳的处理，处理的方式是采用人工破壳和机械破壳处理，对于青果不能开裂的问题，我们做过生产测试，用烘干机直接烘干，可以促进青果破壳。

2，装盘，把油茶籽用托盘均匀装起，放在物料架上。

3，把装好的物料架均匀的推放进烘干房。

4，设置烘干工艺：第一阶段55度，加温不除湿，时间1.5-2小时，如果烘干房较大，第一阶段时长也可以加升至2.5-3小时。第二阶段8小时，加温到60度，连续除湿，可以除到35%，第三阶段继续升温3度，连续除湿10小时可以除到15%，最后阶段提升2度，2小时，进行稳固就可以了。

油茶籽烘干机案例：

经过我们在江西鹰潭、广东清远、广西百色、江西九江、湖南邵阳等地的使用经验，经空气能油茶籽烘干机烘制后的干油茶籽榨取的茶油，酸价指标完全符合要求，烘干过程能耗低，有效减少运行成本，温湿度自动控制，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象，降低劳动强度，减少运行成本。目前，他们的烤房3P烘干机，匹配15立方烘干房，6p烘干机，匹配25立方烘干房，10p烘干机，匹配45立方烘干房，目前，公司研发出来的主机控制系统，可根据不同的油茶籽调整烘干工艺，大大的提高适用性，更好的推动油茶籽加工行业的发展。