

带壳龙眼干与桂圆肉用空气能龙眼烘干机应用工艺

产品名称	带壳龙眼干与桂圆肉用空气能龙眼烘干机应用工艺
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06LY 产地:广州花都
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

龙眼肉烘干加工工艺：

- 1.将龙眼连壳清洗干净后，剥果壳去果核由有经验的专业员工操作，戴上手套，手持工具，从龙眼果实的蒂部开始挖取，捏果的左手轻轻护住果实，拿锉的右手将整个果实按梅花形状开裂，干脆利落的将黑亮亮的果核取出，这时被脱去外壳剥去内核的元肉更为诱人，如润玉一般玲珑剔透.....
- 2.来轻轻的摆放在竹筛上。上托盘铺好，保持好均匀的铺放密度与托盘间距十分必要。托盘可采用不锈钢车架与竹托盘的形式。在进空气能龙眼烘干房前，根据空气能龙眼烘干机智能PLC屏幕的提示，选好烘干除湿的模式，设置好温度、湿度、时间、排湿模式等参数，进行分段控制。
- 3.采用360°旋风烘干运行，另外根据龙眼的特性（初始水分含量高、温度敏感性高，糖分含量高），通常温度控制在50-60℃，热泵蒸发器吸收龙眼烘干房外的空气，经过循环的加温过程，吸收龙眼肉中的水分，并经过热风循环系统有效排湿及冷凝过程，把龙眼肉的水分排出烘干房外，直至完成智能温湿控制系统的指令，来实现龙眼烘干的优化干燥工艺，烘干完成约为12小时左右。
- 4.待龙眼肉在烘房内冷却至常温后，这时的成品干度均匀，品相洁净，呈现肉质感的金黄色，摸起来不粘手，口感柔糯香醇，有韧性，与日晒或燃煤烘干的果干进行对比要明显有光泽。
- 5.去壳的桂圆肉与带壳的龙眼烘干的步骤和温度及时间不一样，通过选定烘干机不同的烘干模式即可。

高温热泵龙眼干燥设备技术成熟、茂名龙眼专用烘干机——工程案例

龙眼可以带壳烘，也可以去壳烘，烘烤工艺略微不同。这两种形式，我司做过的工程都很多，有些工程客户两种形式都有。客户大多订购的是性价比很高的6P热泵龙眼干烘干机，烘干量大多集中在1000-15000斤左右。若带壳烘干，一般分为2次烘干，1次12-13个小时，之后拿出烘房冷却，再放进去烘4-5个小时即可；去壳烘干的，一般分为1次干燥，所需的周期比较长，在23个小时左右即可完成干燥。2种方式烘干

过程注意调整一下烘干模式及变化一下温湿度参数即可。

龙眼烘干机低价热销、热风循环龙眼烘干箱保温效果好——设备构造精良

赛百诺龙眼烘干机主要有主机、烘干房、循环风机、运行系统、其他零配件等构成。自研发生产以来，我司注重产品品质，秉承品质至上的理念，无论是主机、烘房、风机还是其他配件，都力求精益求精，不放过每一个可以完善、改进的细节，只为能为广大客户提供优质、耐用的产品。即便是一个小小的零配件，我们也会认真细致地对待，所有配套都要完善，以充分保证整个机组及设备的性能。

- 1、 主机：赛百诺龙眼烘干机全套设备采用行业的生产工艺，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。
- 2、 烘干房：采用专业定制的10公分厚聚氨酯板材，保温效果好，热量不流失。
- 3、 循环风机：采用定制耐高温高湿循环风机，合理的分布在烘干房内部，提高烘干品质和效率。
- 4、 压缩机：热泵龙眼烘干机采用美国谷轮柔性涡旋压缩机，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。谷轮压缩机在机体内置卸压阀，在高压压力过高时可自动卸压至低压端。
- 5、 蒸发器：采用亲水膜铝箔，即使经过长期使用亲水层也不会产生氧化脱离的情况。此种蒸发器有一个特殊的优点，滑水性能优越，可以减少风阻，使用优质水铝箔结构，极大提高蒸发器的效率。
- 6、 电子膨胀阀：引进日本全新技术配合本公司的控制系统，研究出的电子膨胀阀控制方式，采用数码技术控制工质达到更加的流速效果，从而提高COP值。

大小型龙眼烘干机环保卫生、空气能龙眼烘干除湿一体机——主机烘房的匹配

赛百诺龙眼烘干机设备有不同大小不同型号，从3P-30P不等，烘房定制也从10来立方米到上百立方米不等。对于主机、烘房的选择，并非可以随心所欲，也不是选择越小越好或者越大越好。这其中的匹配，合适才是重要的，选择多大的主机，定制多大的烘房，主要由批次烘干量来决定，只有两者匹配好，才能真正做到省电节能，降低成本，缩短时间。热泵龙眼烘干机设备具体的匹配如下：

- 1、 批次烘干量在400斤以下的，宜选用3P的主机，并定制一个15立方米左右的烘干房使用，每批次运行过程中每小时平均用电在4度左右。
- 2、 批次烘干量在800斤以下的，宜选用6P的主机，并定制一个25立方米左右的烘干房使用，每批次运行过程中每小时平均用电在7度左右。
- 3、 批次烘干量在1500斤以下的，宜选用10P的主机，并定制一个40立方米左右的烘干房使用，每批次运行过程中每小时平均用电在13度左右。

4、 批次烘干量在3000斤以下的，宜选用20P的主机，并定制一个80立方米左右的烘干房使用，每批次运行过程中每小时平均用电在25度左右。