

# 智能化佛香烘干机空气能烘干设备

产品名称	智能化佛香烘干机空气能烘干设备
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	赛百诺:1 06:1 广州:1
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

### 佛香烘干机

香在制作过程中虽然简单，但是在这个需求量大过生产量的社会，传统晒香的方式已经不能够满足人们的日益需求。传统晒香的方式：是通过占用大片土地，搭建凉棚，然后把香放于凉棚上，靠太阳或者少许余热来晒干，如果在遇到阴雨天的情况下，香就会发霉，影响了成色，甚至很多厂商停止了生产香。在无法控制的环境条件，对厂商的经济发展无形之中造成很大的阻碍。由此香要大量生产，必然导向新一代的烘烤工艺上。

#### 佛香烘干机介绍：

空气能佛香烘干机干燥一斤佛香的烘干成本不到一毛钱，不仅烘干节能省电，且干燥过程无需专门人工值守，先进烘干自动控制系统，用户根据以往的干燥经验，设定好干燥的时间，烘干温度及控制湿度，设备自动运行设定的烘干程序，佛香干燥结束后自动停机，节

省劳动力成本。

空气能佛香烘干机的主要特点：烘干设备安装方便，占地面积小；能效比高，10KW可达35KW的热量输出，而传统的纯电热性的热风系统，10KW的系统大概只有9kw的热量输出；环保无污染，没有废气废料的排放，低碳环保，符合国家倡导的绿色环境理念；设备整体美观耐用，操作方便，智能化程度高；密封性热风循环式干燥，干燥效果接近自然晾晒；三次废热回收系统，使得设备更加节能。

佛香烘干设备实际应用生产案例。根据根据佛香的生产企业的反馈，2台型号为SBN-HGJ 06赛百诺空气能佛香烘干机，容下2500斤佛香保温烤房一个。温度控制在60度以内，共需要消耗时间为不足10小时，那么烘干每斤干佛香所需要消耗的电费才0.08元。

空气能佛香烘

干机，根据逆卡诺原理，采

用少量电量，利用压缩机，将液态冷媒

经过电子膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态冷媒被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至80 ~ 75 ℃。

佛香烘干工艺：

1、放置佛香的物料托盘及物料推车

2、烘烤房内部热风循环风机及排湿风机

3、生产制造热量的烘干机设备

4、PLC触摸屏智能化温湿度控制箱

5、具有隔热保温效果的烘房箱体

6、烘干前期：启动佛香烘干机智能控制系统，将温度控制在45℃，湿度控制在60%，时间5~6小时。

7、佛香烘干第二阶段：将烘干温度上升控制在50℃左右，湿度60%，时间3小时左右。

8、佛香烘干第三阶段：将温度继续上调控制在55℃左右，湿度40%，烘干约1小时，即可得到干燥的成品。佛香的烘干主要以中低温度为主，在约10小时的时间即可完成整个干燥过程，烘出的佛香干燥均匀、耐贮藏。

制备原料：制作佛香先要制备好所需的原料。佛香的原料一般包括四个部分：香药、木粉、粘结料和附加性材料。2

和料：现在多用搅拌机来糅合原料。3

成型：把搅拌好的料放入压块机内，压成料块，大小应适于放入挤压机的料槽。压块要均匀、密实，使料块中没有气泡。料块压好以后，接下来就是出条。烘干或晾晒，再包装入库到销售。

空气能佛香烘干机，根据逆卡诺原理，采用少量电量，利用压缩机，将液态冷媒经过电子膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态冷媒被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至80 ~ 75℃。

除了在佛香烘干行业的应用，空气能热泵烘干机还可以应用到红薯干烘干，香菇烘干，竹笋烘干，辣椒烘干，花椒烘干，金丝皇菊烘干，玫瑰花蕾烘干，芒果烘干，无花果烘干，龙眼烘干，红枣烘干，枸杞烘干，挂面烘干，米粉烘干，腐竹烘干，腊肠烘干，鱼干烘干，虾米烘干，三七烘干，灵芝烘干，巴戟天烘干，佛手烘干，天麻烘干，木材烘干，辣木叶烘干，纸筒烘干，污泥烘干，塑胶烘干等等。