

箱式油茶籽烘干机热销厂家

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 箱式油茶籽烘干机热销厂家 |
| 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

油茶籽烘干机

茶籽，按照其生长情况又分为油茶树的种子和茶树的种子，即油茶籽和茶叶籽，两者均可榨油供食用。茶籽油具有抗氧化能力，能够降血压、降血脂和抑制动脉硬化。茶籽油的营养价值能和橄榄油相媲美，甚至更高一些，是食用油。由于是我国特有物种，故也被称为“[东方](#)

[东方](#)

橄榄油

。赛百诺自主

研发生产的油茶籽烘干设备

，设备先进智能，节能省电；采用[PLC](#)

触摸屏程序化自控，能够设定多个时间段，不同温度烘干，满足物料工艺化烘干需求；油茶籽烘干房采用保温板构造，保温性能好，减少烘干热量损耗；油茶籽烘干机360°风道式均匀烘干房设计，整个烘干房风量温度均匀，一次性全部干燥，节能实用；三次废热回收系统，大大提高热量利用率，比普通热泵烘干机更加省电。

油茶树是我国特有的木本油料，被誉为“东方树”。一颗油茶树，大的一年可产干油茶籽6公斤左右，小的油茶树不到二三斤。油茶籽也叫山茶籽，主要产湖南、江西等地。油茶籽出油率在百分之六左右，一般油茶籽在压榨制油的时候需要经过预处理。油茶籽压榨制油时多采用去壳处理，避免油茶籽壳吸附油茶籽油而降低出油率，用于榨油的油茶籽应将含水量控制在7%以下，从而方便去壳处理。

油茶籽的烘干干燥极为重要。热风干燥过的油茶籽在储藏期间油脂品质好，且干燥温度适宜，既能保证干燥速率又能提供稳定的油茶籽品质。由于传统自然晾晒的方式，满足不了油茶籽产量化生产，晾晒时间长，一旦遇到阴雨天气，油茶籽极易腐烂，油脂酸败，保证不了油茶籽品质，晾晒也需要大量人工及场地，在寸土寸金，人工成本日益增长的社会中，无形中增加了油茶籽油的经济成本。

赛百诺新款节能型油茶籽烘干机，用于油茶籽烘干处理量大，彻底解决油茶烘干对天气的依赖，干燥时间长，人工强度大等问题。设备智能化程度高，温湿度可控，热风循环加热，干燥自然均匀，提高了油茶籽的干燥品质，采用逆卡诺烘干原理，烘干节能环保。

广东河源某油茶加工厂，使用赛百诺空气能油茶籽烘干机SBN-HGJ06，一次烘干3吨，短时间内烘干效果非常好，比原先烘干设备节能50%。客户非常满意。油茶籽烘干机与烘房的配合，宜以温升时间短，利于抽湿为设计原则。

油茶籽烘干工艺：

根据油茶籽的特性，其茶籽外部包裹着一层组织密实且呈分离状态的茶籽壳，对于茶籽仁的热量传递和水分蒸发过程阻碍较大，且油茶籽水分大部分集中于茶籽仁中，传统的干燥方式周期长，效率低，不环保。使用热泵型油茶籽烘干机大大减少了油茶籽的干燥时间，每一批次油茶籽干燥时间约20小时完成，分5个关键步骤进行：

步骤1、温度控制在55℃，时间不超过2小时，只受热不除湿，让山茶籽受热均匀，达到平均一致温度，水份开始蒸腾进空气里随着油茶籽温度的提高，其表面的蒸汽分压也不断提高，水分汽化速度也迅速提高。

步骤2：开始升温并除湿，温度控制在60℃，湿度从初始的75%降至55%，时间约6小时，油茶籽表面水分向周围介质扩散的速度，水分含量直线下降。

油茶籽烘干：

步骤3：维持60℃恒速干燥，采用连续除湿方式，将湿度除至40%，时间4小时，油茶籽表面的水蒸气压处于与此时油茶籽温度相对应的除湿状态。

步骤4：同样将湿度降至30%，温度在步骤2的基础上再提升3℃，时间4小时，干燥速度不变。

步骤5：将湿度降至20%，温度保持不变，时间4小时，空气湿度在20%，山茶籽的湿度也就在10-12%左右，烘干2吨油茶籽，一台12P热泵山茶籽烘干机，共用时20小时，耗电300

度，平均每斤湿山茶籽的耗电量是0.075度。空气能热泵油茶籽烘干机的节能效果非常显著，烘干过程零污染，无任何污染排放物，且烘干完成的茶籽具有壳脆仁软、出油率高的特点。

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、湖南昭阳等地的使用经验，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。