

2019柠檬片烘干机热销厂家

产品名称	2019柠檬片烘干机热销厂家
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

柠檬片烘干机

柠檬，又称柠果、洋柠檬、益母果等。因其味极酸，肝虚孕妇喜食，故称益母果或益母子。柠檬中含有丰富的柠檬酸，因此被誉为“柠檬酸仓库”。因为味道特酸，故只能作为上等调味料，用来调制饮料菜肴、化妆品和药品。柠檬为芸香科常绿小乔木，原产马来西亚，目前地中海沿岸、东南亚和美洲等地都有分布，中国台湾、福建、广东、广西等地也有栽培。美国和意大利是柠檬的产地，而法国则是世界上食用柠檬多的国家。其富含维生素C。

柠檬干片的干制大致有两种方式，一种是冷干，一种是烘干。冷干是采用真空冷冻干制技术，能够保持住柠檬鲜果的颜色，味道。但是冷干设备的投资成本比较大，一套大型的冷干设备要上百万的投资成本，虽然冷干能够很大程度的保留柠檬干片的色香味，但是水分干燥并不彻底，还有小部分水分需要后期干燥去除。烘干，干燥出来的柠檬干片虽然没有冷干出来的颜色那么漂亮，味道那么清新，但是烘干的设备投资成本没有冷干的高，并且

干燥水分彻底。

传统的柠檬片烘干主要是烧柴火或者煤油燃料来烘干，温度不容易控制，烘干出来的柠檬干容易发黑，影响到柠檬干的卖相品质。烧柴火和燃煤油都会产生废气废料等有害污染排放物，影响到环境，也不符合食品生产要求，而且一些简陋的生产车间存在安全隐患。随着不断的研究，科技的进步，一款新型低能耗，高效率，卫生又环保，安全耐用的柠檬片烘干机逐渐走进了人们的视野中，它就是空气能柠檬片热泵烘干机。

赛百诺空气能柠檬片烘干机，采用环境中空气的热量作为热源，多功能一体化，程序化控制，烘干出来的柠檬干片相较于其他烘干方式颜色自然漂亮，不易发黑，没有涩味，味道清新，同冷干的效果差距不大，干燥更加彻底。

柠檬烘干机的应用：

柠檬片烘干机特点：

- 1、没有涩味，没有苦味和新果味道一样。
- 2、颜色自然漂亮，不发黑。
- 3、采用高低温烘干技术，保存了食品的色泽，营养和芳香成分等，不改变口感。
- 4、自动化控制，多可设置10个烘干时间区域（每个时间烘干区域可设定不同的烘干时间、烘干温度、排湿时间等。）

赛百诺空气能柠檬片烘干机的特点：

- 1、采用封闭式热风循环方式及独特的360风道设计，干燥均匀彻底，很好保证了柠檬干片的品质。
- 2、烘干，冷干，排湿，新风，除湿等多功能一体化，满足柠檬片干特殊烘干工艺的需求，极大程度保留柠檬干片的色，香，味。
- 3、自动化控制，高达可设定十个时间区域，每个时间区域可设定不同的温度，不同的湿

度，以及不同的功能程序。对于干燥工艺复杂的物料来说，可以极大程度上满足烘干需求。

4、热效率高，标准工况下，柠檬片烘干机的能效比可达到4.0以上。同时，设备采用先进的三次废热回收系统，在排湿的过程中，能吸收利用湿气当中的热量，热回收率可高达百分之七十。

5、生产强度小，占地空间不大。一套先进智能化的烘干设备，可以节省不少的人工成本，对于场地的利用率也有极大的提高。

6、环保、安全、无污染排放物。柠檬片烘干机利用空气热量作为烘干的能源，整个过程清洁又环保，没有废气废料等污染排放物。

柠檬片烘干工艺：

1、精选优质柠檬果，认真清洗柠檬果，有盐水清洗法、苏打水清洗法或超声波清洗方法等等。主要目的为清洗除去农药残留或蜡质。

2、利用手工或柠檬切片机将果实切成4mm左右的薄片，注意厚薄要均匀，误差不要超过 ± 1 mm哦！另外柠檬籽也要去掉，以免影响烘干效果和柠檬片口感。

3、将柠檬片整齐的摆放在通风的托盘上，切忌堆叠，先利用自然风和光照使柠檬片脱去部分水分。

4、将风干的柠檬片转移至空气能柠檬烘干房内，设置烘干机温度为低温40-50 范围，柠檬片的水分在低温干燥的过程中缓慢蒸发并排出，烘干过程约15小时。

空气能烘干机技术特点：

1、节能明显：热效率高达460%，运行费用是燃气、燃油的1/3，是用电的1/4，比太阳能低40%，比燃煤省30%，1度电当4度用；

2、环保：无废热、废水、废气排放；3、安全：水电分离，无漏电危险，无爆炸危险；

4、安装极其方便：一体化烘干、除湿，安装、拆迁非常方便，可装室内或室外；

5、烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变，对于一些比如烘干木材等产品可以很好的产品性状，保持产品不变形、不开裂等。

【柠檬烘干机】基本说明

柠檬片烘干机，空气能柠檬片烘干机，节能柠檬片烘干机厂家；中国中医认为，柠檬性温、味苦、无毒，具有止渴生津、祛暑安胎、疏滞、健胃、止痛等功能利尿，调剂血管通透性，适合浮肿虚胖的女人；柠檬片烘干一般采用60度左右的热风来进行干燥，把柠檬果肉干燥至半透明薄膜状即可，干燥时间约在十二小时以内。

【柠檬烘干机】工作原理

1、低温低压的液态制冷剂在蒸发器内吸收空气中的热量，蒸发成气态制冷剂；2、蒸发器出来的气态制冷剂经过剂在压缩机的压缩，变为高温高压的气态制冷剂；

2、高温高压的气态制冷剂在过剂在冷凝器中将热能释放给水将水加热、同时自身变为高压液态制冷剂；

4、高压液态制冷剂在过剂在膨胀阀器中减压，再变为低温低压的液态制冷剂，进入蒸发器，循环***初的过程。

柠檬烘干机系统构造：

1：空气能热泵烘干除湿机（主机）

2：聚氨酯发泡保温库房（定制）

3：循环保温风管（送风+回风）

4：强制热风循环风机

5：全自动智能控制系统（8~75度自由调节）