

高温空气能荔枝烘干机

产品名称	高温空气能荔枝烘干机
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

荔枝烘干机

鲜荔枝加工干制，历史悠久。成品肉厚，味香甜，历来为自尝及送礼佳品，远销国内外。加工荔枝干的品种，多采用怀枝、糯米糍，尤以糯米糍为佳，制成品肉厚核小，蜜甜醇香，近年来因糯米糍价高较少加工。制成干果的比率依品种、气候条件和加工技术不同稍有差异。制成品100kg，原料糯米糍需400-500kg，怀枝则只需350-380kg。加工方法分日晒和热干燥（火焙或热风干燥）。以日晒和热风干燥成品品质较佳，火焙次之。

空气能荔枝烘干机是一种新型[环保](#)节能的烘干机设备，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机做工，将工质经过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，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热（烘干箱），把烘干箱能需要干燥的介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至常温~75℃。相对于电热烘干机而言，节约了35%-40%的电能，工作中不会产生任何污染。

荔枝烘干机介绍：

- 1、采用优质谷轮压缩机，运行费用只有燃煤燃油的1/3、电热干燥设备的1/4，全程自动化操作、智能化管理，大大减少了人力管理成本。
- 2、赛百诺荔枝烘干机设备控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可设置多个温度段来完成整个烘烤过程,并可随时修改设定参数，控制准确。
- 3、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。
- 4、热泵荔枝烘干机烘干方式为热转移装置，主要能源为环境温度和少部分电能提供，全套设备配置电路保护系统，烘干过程无明火、烟气、废渣的产生，是一种低能耗高效率的烘干设备。
- 5、设备是一种热量提升装置，利用逆卡诺原理，从周围空气环境中吸取热量，并把它输送到烘干房，传递给被加热的物料，物料吸收热量蒸发出水分后被除湿装备带走，从而起到干燥效果。

烘干机的选择：

- 1) 选择节能环保型的烘干机，政府提倡环保清洁的卫生，尽量减少污染，所以选择高温热泵烘干机是一种明智的选择
- 2) 要选择品牌厂家的产品，有售后，无后顾之忧，另外大厂家有丰富的烘干经验，可以减少烤房设计不合理的风险。
- 3) 根据自己的实际需要来选择不同大小的烘干机

荔枝烘干工艺：

- 1、原料选择：应选果形大而圆整、肉厚核小，干物质含量高、香味浓、涩味淡的七至八成成熟的原料，壳不宜太薄，以免干燥时裂壳或破碎凹陷。加工品种中以“糯米枝”和“元香枝”、“妃子笑”等为佳。

2、干燥：

荔枝烘干一

般有两种工艺，一种是

直接将新鲜荔枝筛选清理后直接放入烤房的**托盘**

内；另一种是烘干前进行高温杀青护色（95-100度热水），然后再进行烘干。后者荔枝干品相好，色泽艳丽，和烘干前颜色接近。

荔枝果实分两个烘干段进行加工：

一段烘干，鲜果按料厚150 mm至200mm装载在层架上，荔枝烘干机，先在65~70℃下密闭干燥一段时间；再在60~65℃条件下通风干燥30至36小时，出烘回软或放入冷库短时储存。

二段烘干，将回软后的干果薄层装载在物料车上，在50~55℃热风条件下薄层逆流干燥12至14小时即成成品。

实际烘干过程中可以根据客户的品质要求进行调整每段烘干时间和烘干温度

3.散热：待干燥后，散去余热。

4.包装：荔枝干易破碎，一般用大箱包装。**木箱**

四周衬焙干箬叶，中间用隔板隔开，以减少撞擦。装箱时要装实，装足，以减少搬运损耗。

质量标准 1.核小，壳面自然扁瘪，龟裂均匀。

2.颗粒大而均匀，用手指捏或牙齿咬脆而易碎，且发出声响。

3.壳色以紫红、玫瑰红的为好。果肉表面有皱纱似的皱纹，色黄亮带微红、口尝嫩、糯、甜、香。