

# 龙眼烘干用什么设备好 专业龙眼烘干机

产品名称	龙眼烘干用什么设备好 专业龙眼烘干机
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号（自编1号楼）X1301-A5121(集群注册)（JM）（注册地址）
联系电话	18665643859

## 产品详情

龙眼干介绍：

龙眼干又称桂圆干，是深受广大消费者欢迎的营养滋补品，在我国各地均有很大的消费市场。龙眼干是由新鲜的龙眼经过烘干水分而成的，它的制作流程主要是原料选择 剪果 分级 清洗 过摇(磨皮) 初烘 再烘 三烘 剪蒂 再分级 包装。烘干后的外观颗粒圆整，大小均匀，壳黄色，外层略带粉状物。壳硬而脆，手捏易碎，用齿咬核核易碎且有声响，肉质厚实，黄褐色半透明状，果肉表层有一层极细致的皱纹，果柄部有一圈红色。肉头与壳核相粘，手触果肉有点粘性，肉与核易剥离。要烘干成上面描述的这种效果，不是一件容易的事，它需要一款烘干均匀，且自动程度高，节能环保的干燥设备。目前哪种比较适合呢？答案是龙眼热泵烘干机，它的出现，让很多用户生产简单化，形成了一定的生产规模。

龙眼烘干机是什么：

- 1、主机：空气能热泵烘干除湿机（热泵烘干机利用输入很少的电能吸收空气中的免费热量，用来烘干物料）
- 2、烘干房：聚氨酯发泡保温库房（定制），用来摆放物料，以及保温以免热量散失。
- 3、烤房循环系统：360°热风循环系统，将热量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走。
- 4、排湿排水系统：将烤房里边的高温湿热的空气大部分冷凝变成水排掉，多余的水汽通过风机排出。
- 5、全自动智能控制系统：按照合适的烘干工艺曲线，自动调节温度和湿度、烘干时间。

6、独特热回收节能技术：高效废热回收除湿装置，比普通热泵烘干机提升能效30%。

益禾龙眼烘干机优点及案例：

很多传统干燥设备都遇到过一个问题：烘干不均匀，要么是上下干，中间不干，要么是前面干后面不干的想象，综合各种设备的优缺点，我们设计了一款针对龙眼干燥的烘干机，我们使用360°热风循环设计，风机上中下均匀分布，烤房分成两部分，一边是出风，一边是回风，让风顺畅的流动每个角落，达到烘干的统一性。在广西、茂名等地，我们做过了很多个工地，其中有带壳一整个烘干的，也有只是烘干龙眼肉的，广西的张总，购买的是一台6p设备，一批次放了2千斤带壳的龙眼，全程干燥时间是18个小时，总用电量是144度左右，相比其他干燥设备，节能效果显著。茂名的刘总，用的是我们3p的设备，主要是去壳烘干，一批次放300到500斤，全程烘干加排湿运行，23小时完成干燥，总用电量是115度左右，干燥后的产品品质统一，提高了产品的性价比。益禾拥有成熟稳定的烘干技术，智能的温湿度控制系统，可根据龙眼荔枝等水果不同的烘干参数进行调整，适用范围广。

龙眼烘干机烘干工艺分享：

龙眼烘干看起来简单实则还是要掌握一定的技巧的。龙眼可以带壳烘，也可以去壳烘，烘烤工艺略微不同。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。龙眼烘干温度并不是越高越好，温度过高营养元素就会流失，烘干技术关键在于掌握温度的高低与均匀，烘干时间20小时，温度控制在65-70度，采用平铺网格格式托盘，热泵烘干系统无需翻动，上下都会均匀一致，烘干开始1小时排湿启动，排水管进行连续排水，约18小时后，排水基本结束，需要进行2小时巩固烘干即可完成，烘干完成的优良成品是外壳坚硬，果肉呈黄褐色或赤褐色并带油光。

结合我国具体情况，龙眼热泵烘干机的适用范围为：

- 1.水电资源覆盖广、鼓励提倡节约用电地区
- 2.取代传统锅炉致力于大力节省成本的大中小企业
- 3.大城市对环境污染控制要求高的地区
- 4.对药材烘干除湿需求量大的工厂及个体所在区域

龙眼烘干机的日常维护事项：

保持干燥的车间环境；因烘干机电器件都是金属制作的，且车间湿度大，金属电器表面会比较容易潮湿，而在接通电源时，附着在金属电器表面的水汽会造成电器短路，从而烧毁电器。所以烘干机机组周围一定要保持清洁干燥，通风良好。应经常清洗过滤网，保持机器的通风。正确操作热泵烘干机，应由专人操作，管理，维护，做好记录；一个熟练的设备操作人员，才能提升设备的使用价值。