

桂圆烘干机多少钱一台

产品名称	桂圆烘干机多少钱一台
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

桂圆烘干机多少钱一台

制作桂圆干方法有哪些：

桂圆干又叫龙眼干，也就是晒干的龙眼肉，目前桂圆不仅仅当做零食来吃，还能有做成很多美味的菜品，更加更重的是，他还有很高的药用价值，经常食用桂圆干能够：益气补血、增强记忆力、益脾开胃等功效。目前桂圆主要分布在：广西博白县、广东高州市、福建莆田市，这三大产地的桂圆是比较有名气的，正是因为现在的桂圆干深受大家的喜爱，在逢年过节的时候桂圆干需求量更大，因此桂圆干已经成为了一种重要的农产品，很多农民因此制作桂圆干而走向小康生活。制作桂圆干通常有两种方法，即日晒和烘焙。日晒较为简单，适用于家庭作坊式少量制作，而烘焙需使用焙灶进行人工烘制，其中传统焙灶是烧木柴或煤炭，这些已经不适合现代化生产模式了，而且人工成本高，以往焙干炉里有热量也有木炭烟灰，容易附着在龙眼外壳上，影响品质，现在是将杂物全隔离，送进去的是干净的热能，输出出来的是无污染的桂圆干。如今比较好用的是热泵烘干机，它智能化程度高，既省工省时省力，又安全卫生。

龙眼烘干机优点有哪些：

- 1、空气能热泵烘干技术是一种温和的、接近自然的干燥方式，更适合大部分水果、农产品、药材等热敏性物料的干燥。
- 2、空气能烘干机烘干品质好：烘干过程中温度湿度全自动控制，高温数码涡旋技术的应用是温度波动在0.2度之内，不会因为温度忽冷忽热影响品质
- 3、节能环保：干燥1kg水，只需要耗能0.2~0.3kwh，与常规能源相比，节能优势显著；另外，因为能耗低，大大减少了二氧化碳的排放。无污染物排放，臭氧层破坏指数为零，对环境无污染。

4、安装简单省时省工，空气能烘干机采用冷库板作为烘干房，拼接简单，主机不需要连接风管，可装室内室外。

龙眼烘干机操作要点：

在操作龙眼烘干机时，首先要对它进行了解，龙眼烘干机配置了一个微型电脑触摸屏面板，主页面显示的是烤房内部的温湿度、烘干进度、烘干机每个部件的运行状态等，可以详细的知道烤房运行情况，从主页面进入用户设置，显示的是有十个控制阶段，每个阶段可根据客户的物料来设置烘干温度、烘干时间、排湿系统的开关等功能，设置好了参数，以后可以根据物料的不同情况来修改，非常的简单方便。

龙眼烘干工艺介绍：

1、龙眼预处理烘干阶段：

龙眼荔枝含糖分高，在温湿度曲线和时间上需要严格控制，不能急于求成。首先将经过预处理的龙眼果实平铺在物料托盘上，层与层间距保持13mm左右。关闭烘房门及排湿口。开启风机、蒸汽阀门及电动蒸汽调节阀，保持一定热风高温并持续一段时间，快速提水。

2、龙眼杀青阶段：

经过预热阶段后，龙眼果实在热泵烘干房内，处于相对封闭的空间，鲜果均匀受热缓慢蒸发自身水分，起到相当于杀青的工艺过程。然后开启排风口及排湿口，热风温度控制在60℃左右，待鲜果烘至七八成干。

3、龙眼烘干回汗阶段：

回汗对于龙眼的干燥也十分重要，龙眼多糖，出水慢，待七八成干后，静止若干小时，起到回汗的作用，便于龙眼快速完成自身内部水分迁移并渗出果面的过程。停机静止也能达到节能的目的。

龙眼干燥后期：

静止回汗后的龙眼果实，内部水分已大部分的向外渗出表面，再次开启风机、蒸汽阀门及电动蒸汽控制阀使烘房内的热风温度保持在60℃左右烘干至果壳硬而脆呈自然土黄色，手捏易碎。用齿咬核，核易碎且有声响。

在整个热泵龙眼烘干机工作过程中大体上是采用热风逆流干燥工艺进行烘干作业的，即物料小车的前进方向与干热空气的流动方向相反。但由于烘房结构的特殊性，可根据不同的烘干过程开启或关闭某个排湿口，使热风还能形成穿流，整个烘干过程约20-25小时即完成，大大节省了烘干时间和成本，缓解了果农们种植季节性鲜果的销售压力。

通过热泵龙眼烘干机干燥处理的龙眼，果实软化易于干燥，果壳完整饱满，鲜果烘干前也无需传统的沙摇处理，果皮蜡质损坏少。烘好的龙眼干按果径大小进行分级包装，通常分特级龙眼、一级龙眼、二级龙眼。

桂圆烘干机多少钱一台

桂圆烘干机常见的问题及解决对策：

问题1：原料与烘干机的匹配度不符，原料多，而烘干机太小；

对策：增加烘干机，或装料要适当减少到与当前烘干机相匹配的重量。也可以进行烘干房改造。

问题2：烘干机操作员操作使用烘干机时，操作不正确。

对策：仔细看操作说明书。请教行业人员，学习正确的使烘干机使用方法。：

问题3：物料烘干不均匀

对策：先排除是否操作人员对烘干设备使用不当。再查看烘干机的风路设计是否合理，平放式的物料建议采用左右循环风路设计，垂挂式的物料宜采用上下循环风路。

桂圆、龙眼烘干案例：

广东茂名的黄先生是一位桂圆种植户，因为市场行情不好，收购单价太低，因此自己购买了我们的桂圆烘干机，用于加工自己家的鲜桂圆，销售往干货市场，鲜果的价格越低，黄先生烘干后的干果利润越高。黄先生每天的收购量大概在500斤左右，所以我们给他配置了：3P热泵主机，3.5米长，2.2米宽，2.2米高的聚氨酯烘干房，风机支架搭配8台耐高温高湿轴流风机，每台风机每小时风量3000立方，风路结构为360侧方位循环风道，烘干房内最高温度75度。物料车采用304不锈钢材料焊接而成，每台车有13层，每层面积为1米长，1.2米宽，每台车总面积为15.6平方，总共配置4台物料车，使用热泵烘干机干燥后的产品更加的均匀，烘干完成的成品是外壳坚硬，果肉呈黄褐色或赤褐色并带油光。据黄先生的反馈，烘干机每个小时用电4度左右，总用电量保持在80度以内，全程用电非常节能。

益禾桂圆烘干机的还可以应用在：

中药材：如三七、枸杞、党参、罗汉果、金银花、沙姜、枸杞等；

蔬菜类：如白菜干、辣椒、香菇、黄花菜、食用菌、粮食、种子、腊肠、腊肉等；

烟草、茶叶、腊肠、腊肉、花生、瓜子、糖果、果脯果干、大枣、挂面、米粉、腐竹等；

木材、竹材、煤泥、污泥、佛香、盘香、纺织品、皮革、陶瓷、电镀工业等；

海产品：如海参、海鱼、海虾、鲍鱼等