

新一代小型桔梗烘干机

产品名称	新一代小型桔梗烘干机
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

桔梗烘干机

以前政府没有严管，农民从地里产出桔梗现货后，就开始用硫磺熏。熏后再晒。农民和药商也没有意识到桔梗打硫磺的危害性。现在政府严管，为了食品药品安全不让打硫磺。但是桔梗个头大，含水分多，不打硫磺基本上晒不干。碰到阴天就会发霉甚至腐烂。

桔梗是药食两用大宗家种药材，是个生产周期和行情周期特别明显的品种。桔梗食用量也很大，主要用于休闲小菜，也是出口创汇的主要药材之一。桔梗药用量大约在5000吨以上，总用量也将达到万吨级别。

桔梗怎么干燥好？桔梗烘干房怎么打开？

野生桔梗3-4月、8-9月都可采挖，以秋季产者体重质坚质量较好。家种桔梗主要用种子繁殖，3月下旬至4月中旬采用直播或育苗移栽为春播。11月上旬播种为冬播，冬播翌年出苗早而整齐比春播好。播种后第2-3年采收，春天在萌芽前，秋后在茎叶枯萎时采收。过早水分大，折干率低，过迟不易刮皮。野生或家种桔梗，采挖后去净茎、叶、泥土，用竹刀或瓷片刮去外面灰黄色栓皮，洗净后晒干或烘干。要及时趁鲜刮皮，时久栓皮难刮。家种桔梗甜味重，易吸潮，所以保存时要注意通风、干燥。

传统的桔梗加工以太阳晾晒为主，干燥周期比较长，如遇阴雨天气，容易发潮霉变，桔梗的品质得不到保证。后来人们又用烧煤烧柴的土炉来加工桔梗，温度难以掌控，易过火，需要人工值守，比较消耗劳动力，而且烧煤烧柴不环保，存在一定安全隐患。现如今很多地方桔梗加工采用机器设备来干燥了，新型的桔梗烘干机采用空气能热泵技术原理，不仅安全省电，操作方便，节省人工，且环保卫生，药材的干燥品质也得到了进一步提升和保证。

桔梗烘干机多少钱一台？空气能桔梗烘干机好不好用？

桔梗的加工流程：

1. 净选 将桔西梗原药材放到净选工作台上，挑检出杂质。
2. 洗润 将净选后的桔梗投入洗药机中，冲洗，洗净，然后放到洗药池中略浸，捞出并闷润至透。
3. 切片 用直切式切药机把桔梗切成1 - 2mm薄片。
4. 烘干 把桔梗片放入烘干托盘中，摊匀，放入推车中，推入烘干机，烘干。桔梗的烘干温度约为58-62摄氏度为宜，干燥时间为14-16小时为宜。
5. 筛选 把干燥桔梗片置入筛选机中，筛去细碎末，将细碎末单独收集存放。
6. 包装 把桔梗片按1kg/袋分装，放入填制好的合格证，封口。

桔梗烘干工艺：

作为常温常压药材烘干工艺，中药材干燥过程中温度均匀上升，干燥箱内温度均衡，脱水速度合理。避免了高温高压烘干环境下，中药材快速脱水造成的药理性质、颜色、外形的变化与变质有效的保障了被干燥中药材的品质。中药材烘干过程全自动控制、操作简单、控制精确、深受药师的喜爱。能耗低，保证烘烤品质同时大幅度降低烘烤成本。以板蓝根为例，初始含湿量29%，要求成品含湿量12%，干燥温度为55 -59 -56 ，干燥周期为10小时。120kg湿材，可得到干材97kg,需要除掉23kg水分。

赛百诺桔梗烘干机性能特点：

- 1、集除湿、加热、制冷、排湿、通风为一体智能化设备；
- 2、采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，干燥质量好、卫生条件好，产品过氧化值(POV)及酸价(AV)均符合国家标准；
- 3、热风、冷风(阴干)、冷热风不同干燥模式(冷风、冷热风均无需匹配辅助热源)，干燥温度8 ~75 ，满足不同物料干燥工艺要求；
- 4、不受外界环境温度湿度影响，适合不同地区使用；
- 5、回热除湿专利技术，比普通除湿干燥机节能30%以上，同传统干燥节能40%以上；
- 6、创新排湿功能、排风热回收、新风预除湿技术、制冷剂过冷过热回热技术；
- 7、PLC可编程控制器、触摸屏人机界面控制系统，操作使用方便，性能稳定；
- 8、温湿度曲线程序智能化控制；
- 9、先进的干燥房设计，干燥条件稳定、均匀；
- 10、模块机组设计，避免大机组频繁启动/停机及节能的目的；
- 11、先进的干湿球计算湿度技术，精度高，寿命长；
- 12、设备置于干燥房外，易维护及操作。

桔梗烘干机的选型：

3P烘干机适配于大小约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电3度左右；

6P烘干机适配于大小约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电6度左右；

10P烘干机适配于大小约40立方米的烘干房使用，每小时平均用电12度左右；