

新一代小型莲子烘干机

产品名称	新一代小型莲子烘干机
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

莲子烘干机

莲米，又名莲子、莲实、莲肉，为睡莲科多年生水生草本植物莲的成熟种仁，中心部包裹着绿色胚芽，俗称莲心，8-9月间采收成熟莲房，取出果实，去皮心，晒干备用莲子为睡莲科植物莲。我国大部分地区均有出产，而以江西赣州、福建建宁产者较好。

莲子的加工流程分为：采摘-去蓬-去壳-开壳-去膜-通心-烘干-包装。

莲子怎么烘干？莲子烘干机怎么使用？

莲子的烘干温度可以分成4段完成，第一段将烘干房温度提升到55度，时间控制在3小时完成，第二段将烘干房温度提升到60度，连续排湿，时间6小时，一般经过这个阶段，莲子的湿度可以达到35%-40%，进入3阶段，温度提升到65度，时间8小时，经过这个阶段，莲子的含水率应该在20%以内了，第四阶段将温度降到62度，巩固2小时即可。

莲子心多少温度干燥好？

莲子心的烘干温度不需要太高，一般6P的烘干系统一次可以放入1200斤，分为3个阶段完成，温度控制在45度-55度之间，温度不宜太高，10小时可以完成一个批次，干燥后的含水率保持在10%就可以了。

不同品种的莲子烘干的温度和湿度控制略有差异。每次进仓的莲子和莲子心的总量决定烘干时间，总量少时间相应缩短。莲子心的烘干温度不宜太高，需要控制。

莲子烘干机烘干工艺：

采用赛百诺空气能莲子烘干机进行莲子烘干加工非常容易，去杂的莲子装入筛子，再装入物料车内。每台物料车不宜超过14个筛子，筛子层间距控制在10公分左右，以保证烘干房内有合理间隙位，利于热风通过，一切就绪后，启动莲子烘干机的智能温湿控制屏，注意开始温度不能太高，温度太高加上初期烘干房内湿度较高，会形成闷煮，影响莲子的食用口感。通常以50 左右为宜，烘烤时先将烘房内空气加热进行初次烘干，翻动莲子，但不宜直接用手接触莲子，以免影响洁白度。约半小时后，烘至莲子表面有水珠渗出（俗称出汗）时，降至40 ~50 稳烘，不以烤黄为准。莲子烘至含水量 11 % 时停止烘干，冷却到常温进行包装。通常烘干时间在6-8小时左右即可烘出干莲子。

哪里有莲子烘干机卖？莲子烘干机的选型：

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；

莲子烘干机的工作原理是什么？莲子烘干房怎么打开？

莲子烘干机是一种新型高效率节能烘干机，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，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，把干燥介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至8 ~75 。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。

莲子烘干房的优势：

- 1、保温效果好，可节省人力成本40%，节省能源消耗量30%。
- 2、烘干环境清洁，没有废气、废水、废渣的排出。
- 3、具有可控制的温湿度调节功能，控制精度高、能满足高端市场的需要。
- 4、烘干产品质量好，产量大、产品的附加值高。
- 5、提高产品的成品有效率，降低烘干产品的次品率。
- 6、可应用范围广，不受气候和环境的限制、可以全天候进行生产。