

自动龙眼烘干机多少钱一台

产品名称	自动龙眼烘干机多少钱一台
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:3~30P 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

自动龙眼烘干机多少钱一台龙眼干有晒干跟烘干两种生产方式，烘干的品质更高，符合现代化生产,烘干机是定制产品，材料，大小，规格都是需要根据龙眼烘干客户的需求来进行设计的，客户在选择时要特别注意,龙眼烘干机使用冷凝除湿技术，而不是直接强排排湿。直接强排排湿的热损非常大，不利于能效控制。冷凝除湿与双效热回收有机结合，可以取得非常惊人的运行能效,新鲜龙眼要想长期保存，需要除掉其中的大量水分，有市场需求，导致了龙眼干市场的产生，在以前，生产力比较落后，老百姓依靠的都是自然干燥，不太适合工业化，规模化生产，龙眼烘干机的出现正好改善了这一缺点

龙眼烘干机工作流程：

新型龙眼烘干机是由一台热泵主机插入烘干房组合而成，烘干房内放置物料架车，龙眼放置于物料车架上，当主机启动运行时，烘干房内空气会升温，由轴流风机带动烘干房内的热空气循环在房内流动而达到烘干龙眼目的。将装满龙眼的物料车推入烘干房内，通常6P的主机搭配烘干房尺寸为长度5米，宽度3米，高度2.2米。每批次能烘干新鲜龙眼1000到1500斤。烘干时间可以控制在18小时上下，温度控制在70度以下。

龙眼干制作流程：

选料：选用充分成熟、果粒完整的果实。

剪粒：把果粒从果穗上剪下，留梗长度为1.5毫米，剔除破果。

浸水：将果实放入竹箩，连竹箩放到清水中浸5—10分钟，并洗净灰尘。

初烘：将果实均匀地摆在物料架上，一般铺放厚度为4厘米左右。益禾3.5×2米×2.2米的烘干房每次可烘龙眼200—300公斤，1次烘干时间为10小时左右，温度控制在70度以内

再烘：经初次烘干处理的龙眼干经回潮一段时间后，果核与果肉水分逐渐向外扩散，果肉表面含水量比刚出烘干房时增多，需再次烘干。时间约为10小时，当用手指压果无果汁流出、剖开后果核呈栗褐色时即可关机。

自动龙眼烘干机多少钱一台益禾的龙眼烘干机是空气能热泵设备，智能运行，绿色环保，真正将农户辛苦培育出的绿色食品干燥成原原本本的绿色干货，保存持久，便于运输存储及销售，再送到消费者面前，龙眼烘干机使用冷凝除湿技术，而不是直接强排排湿。直接强排排湿的热损非常大，不利于能效控制。冷凝除湿与双效热回收有机结合，可以取得非常惊人的运行能效，我们采用保温循环对流烘干方式，阶段式（10个）烘干程序，可精准控制不同温度、湿度、时间等参数，密闭式的烘房设定，温度更均匀，烘干速度更快，龙眼受热均匀，质量更好更稳定，益禾热泵烘干机采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，同时可以设定不同参数数据，烘干时，烘干数量决定了烤房的大小以及物料架的数量，这时候就要求烤房的热风循环一定要均匀

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。

龙眼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。

自动龙眼烘干机多少钱一台龙眼烘干机具有双效热回收功能。热泵烘干机的系统设计，新热风交互实现次热回收、蒸发器吸取湿热空气实现第二次热回收，高效实现余热回收功能，能效表现远强于直接排湿，由于新鲜龙眼在烘干过程中，温度跟湿度的要求比较严格，所以还需要能达到恒温恒湿，不然会使龙眼给烘坏了，到时造成损失就亏大了；热泵烘干机，是一种当前比较热门，比较先进的龙眼烘干设备，龙眼烘干机烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变，热泵烘干机，集多种功能于一身，可以烘干水果、蔬菜、海产品、肉制品等多种食物；箱体采用聚氨酯冷库板材料制造，保温性能好；主机拥有电脑自动控制，监控烘干过程；热效率高、操作安全可靠，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