

新一代小型山楂烘干机

产品名称	新一代小型山楂烘干机
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

[山楂烘干机](#)

在我国，山楂的生长分布范围广且产量大，制成山楂干可入药，且富含维生素C及其它微量元素，酸甜口感，能促进消化，生津止渴，活血化淤，对降低血压、血糖，防治心血管疾病有不错的功效。在过去的有限条件下，山楂干的制作使用通常是日晒或烧煤燃油的方式，近几年，考虑到对国家生态环境的保护，目前燃煤的方式在很多地区已被明令禁止或整改。山楂生产加工户需尽快升级全自动的干燥设备，学习空气能烘干机的干燥工艺，以提升品质，节省成本，提高效益。本文分享空气能的山楂片、山楂果烘干机加工山楂干的工艺步骤。

赛百诺山楂烘干机采用PLC触摸电脑屏控制，温湿度自动化控制，无需专人值守，操作方便简单，热风循环式干燥的方式，烘干的物料颜色，品质，味道接近自然晾晒的效果，卫生环保无污染，营养成分流失少，且赛百诺烘干机运用空气能热泵技术原理，高效节能省电，大大降低了物料干燥的成本。

赛百诺山楂烘干房怎么打开？山楂烘干房如何设计合理？

山楂烘干房特点：1、整个烘干房采用全封闭结构，热空气箱内循环，节能高效。

2、采用内置式耐高温循环风机、大大减小热损失、强化了热量的传递。

3、烘干房内采用平面360热风循环式结构，热风平面覆盖，使箱内热量风量均匀。

4、烘车烘盘为行业统一标准（也可定制），烘盘网盘适用于多行业，互换性强。

5、自动恒温控制、工作时间定时，机械化生产，批次产品质量稳定。

一般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；

新鲜山楂片的含水率约为80%，干燥的目标含水率约为13%，使用空气能热泵型烘干机，将智能温度设定为55°C左右的范围，使山楂片所含的游离水大量蒸发，热风循环系统不断输送新风，将风量均匀的输送至各层架，排风，促使蒸发的水份通过凝结水管路系统排出。通常每100KG鲜山楂片，干燥后可得28KG干片，每个批次的烘干时间约为10小时，干燥完成后，封盖住作回软处理后再对干片进行挑选，剔除不合格的残片、碎片等，按要求分级包装，并保存于阴凉通风处。

山楂片烘干注意事项:

首先，烘干前要将山楂洗净切片，厚度约2CM，采用切片机完成，这样可以有效的保证山楂片厚度均匀，在烘干的过程中也能够受热均匀，利于循环除湿。

其次，护色处理，一般多用0.5%异维生素C溶液浸泡10-15分钟，防止果片变色并尽快沥干水分，均匀放入物料车内，注意平铺厚度不宜过厚。

然后，烘干过程控制在60°C-65°C，当山楂的含水量在15%左右时温度需要逐渐降低，此过程约在12--15个小时左右。山楂的水份含量大，在烘干过程中，相对湿度在70%以上时需加大通风排湿，使得山楂烘干均匀效果好。干燥温度湿度及干燥时间均可在赛百诺山楂烘干机电脑控制板上设置。

后，回软，分级，包装需等山楂片冷却至常温方可进行。如果量大的情况下，山楂片烘干系统可以定制多套单机版，这样将山楂片的进料时间错开，同时出料的时间自然分开，便于生产化的操作。

山楂烘干工艺：

1、首先将山楂洗净切片，厚度约2CM，采用切片机完成，这样可以有效的保证山楂片厚度均匀，在烘干的过程中也能够受热均匀，利于循环除湿。

2、护色处理，一般多用0.5%异维生素C溶液浸泡10-15分钟，防止果片变色并尽快沥干水分，均匀放入物料车内，注意平铺厚度不宜过厚。

3、烘干过程控制在60°C---65°C，当山楂的含水量在15%左右时温度需要逐渐降低，此过程约在12--15个小时左右。山楂的水份含量大，在烘干过程中，相对湿度在70%以上时需加大通风排湿，使得山楂烘干均匀效果好。

4、回软，分级，包装需等山楂片冷却至常温方可进行。如果量大的情况下，山楂片烘干系统可以定制多套单机版，这样将山楂片的进料时间错开，同时出料的时间自然分开，便于生产化的操作。

赛百诺山楂烘干机产品优势：

1、采用赛百诺热泵烘干机对山楂进行烘干处理，烘干过程能耗低，有效减少运行成本。

2、烘干过程通风好，受热均匀。

3、控制产品烘干的相应参数，能有效地解决烘干过程出现的问题。

4、烘干过程安全可靠，烘干过程无过热或者燃烧危险。

5、温湿度自动控制，精确度高。有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象，降低劳动强度，减少运行成本。