

龙眼烘干机为什么都用空气能热泵

产品名称	龙眼烘干机为什么都用空气能热泵
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

龙眼烘干机，龙眼烘干房，桂圆烘干机，桂圆烘干房

新式龙眼干烘干机介绍：

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，导致了市场的产生，龙眼干应运而生了，在以前，生产力比较落后，老百姓依靠的都是自然干燥，也就是利用大自然的力量，这个周期比较长，且受天气影响较大，不太适合工业化，规模化生产。慢慢的随着工业化的进步，开始有了一些新的干燥方式—热泵龙眼烘干机，它的出现，节能的特点降低了企业的生产成本，智能的特点解决了需要靠烘干师傅的经验来控制烤房的温湿度及时间，环保的特点解决了龙眼干在生产过程中的卫生问题，安全的特点降低了用户生产的危险性。益禾热泵烘干机经过多年的技术改革进步，成熟的烘干方案及稳定的运行效果得到了广大用户的认可。

龙眼烘干机为什么都用空气能热泵龙眼热泵烘干机，是一款纯用电的干燥设备，采用密闭干燥，不仅省电卫生，而且烘干效果好、品质均匀。改善了龙眼干燥的生产环境，使的食品卫生安全得到的进一步完善，空气能龙眼烘干机改变了传统过时的守候添柴、加煤、翻盘、测温、测湿的干燥方式，吸取各种龙眼干燥设备的优势，长处，摒弃其不好的缺点，后结合自身行业，机械的技术，优势而研发出来的，是一款集自动化、智能化、高效节能、环保卫生等优势亮点于一身的多功能烘干机

带壳龙眼及龙眼肉不同的烘干工艺：

龙眼肉烘干加工工艺：

1.将龙眼连壳清洗干净后，剥果壳去果核由有经验的专业员工操作，戴上手套，手持工具，从龙眼果实的蒂部开始挖取，捏果的左手轻轻护住果实，拿锉的右手将整个果实按梅花形状开裂，干脆利落的将黑亮亮的果核取出，这时被脱去外壳剥去内核的元肉更为诱人，如润玉一般玲珑剔透.....

2.来轻轻的摆放在竹筛上。上托盘铺好，保持好均匀的铺放密度与托盘间距十分必要。托盘可采用不锈钢车架与竹托盘的形式。在进空气能龙眼烘干房前，根据空气能龙眼烘干机智能PLC屏幕的提示，选好烘干除湿的模式，设置好温度、湿度、时间、排湿模式等参数，进行分段控制。

3.采用360°旋风烘干运行，另外根据龙眼的特性（初始水分含量高、温度敏感性高，糖分含量高），通常温度控制在50-60℃，热泵蒸发器吸收龙眼烘干房外的空气，经过循环的加温过程，吸收龙眼肉中的水分，并经过热风循环系统有效排湿及冷凝过程，把龙眼肉的水分排出烘干房外，直至完成智能温湿控制系统的指令，来实现龙眼烘干的优化干燥工艺，烘干完成约为12小时左右。

4.待龙眼肉在烘房内冷却至常温后，这时的成品干度均匀，品相洁净，呈现肉质感的金黄色，摸起来不粘手，口感柔糯香醇，有韧性，与日晒或燃煤烘干的果干进行对比要明显有光泽。

带壳龙眼烘干工艺：

1，烘干分2次进行，即初烘和复烘。初焙约10小时，温度控制在65-70℃，初焙完成的桂圆外壳坚硬、果肉呈黄褐色或赤褐色并带油光；有细小皱纹，果核外皮易脱落，核仁淡白色。

2，初烘后的桂圆干放干燥的通风处，等回潮的差不多了可进行复烘。

3，烘干的温度控制在60-65℃左右，时间约8小时。

4，烘至桂圆果蒂用手指轻推即脱落为好，此时果肉呈现细密皱纹，深褐色，表面干燥；用牙咬果核，极易裂开，而且很脆，断面呈草木灰色。

益禾龙眼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；

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

龙眼烘干机为什么都用空气能热泵

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。

龙眼烘干机为什么都用空气能热泵经过加工后的龙眼干，营养价值得到了保留，营养成分更集中，口感更加美味，自然市场的受欢迎度也大大提高了。先进专业的热泵龙眼干烘干机在这里的作用不言而喻,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,益禾龙眼烘干机设备有不同大小不同型号，从3P-30P不等，烘房定制也从10来立方米到上百立方米不等。对于主机、烘房的选择，并非可以随心所欲，也不是选择越小越好或者越大越好，要考虑产量以及热量等因素