

用好龙眼烘干机走向致富道路

产品名称	用好龙眼烘干机走向致富道路
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

龙眼介绍：

龙眼果肉爽脆浓甜，有开胃健脾、益智补脑、益气补血、静心宁神的功效，被誉为“果中神品”。在唐代，龙眼更是被列为朝廷贡品。龙眼，岭南四大佳果之一，晒成干果后称桂圆，主要产于我国广东、福建两省。龙眼味道甜美，营养丰富，且具有较高的药用价值，李时珍在《本草纲目》中记载到“食品以荔枝为贵，而资益则龙眼为良”。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，龙眼干的有晒干跟烘干两种生产方式，下面我们来聊聊现代化的龙眼烘干机是怎么干燥龙眼的。

用好龙眼烘干机走向致富道路热泵烘干设备则不需要任何的加热媒介，只要经由过程热能转换，以及水蒸气的排出等，对各类产物进行烘干，加倍便当我们的操作,空气能烘干机烘干品质好：烘干过程中温度湿度全自动控制，高温数码涡旋技术的应用是温度波动在0.2度之内，不会因为温度忽冷忽热影响品质,很多传统干燥设备都遇到过一个问题：烘干不均匀，要么是上下干，中间不干，要么是前面干后面不干的想象，综合各种设备的优缺点，我们设计了一款针对龙眼干燥的烘干机，我们使用360°热风循环设计，风机上中下均匀分布，烤房分成两部分，一边是出风，一边是回风，让风顺畅的流动每个角落，达到烘干的统一性

龙眼干不同的干燥方法对比：

龙眼，也叫桂圆，龙眼的种类很多，广东地区比较出名的有石峡龙眼、褚良龙眼、古山龙眼等品种。龙眼是一种时令水果，一旦过了季节就没有了，人们对龙眼的食用历史，诞生出了很多不同的龙眼吃法，其中比较常见的是将龙眼晒干或者烘干，达到长期保存的目的，这样就能一年四季都可以品尝到龙眼的美味。龙眼干的生产时间长，烘干技术落后，传统方法烘烤龙眼干以煤或木炭为燃料，全部由人工凭借经验调整火候。与传统方法烘烤龙眼干相比,新型龙眼智能烘干机利用空气能烘干,优点是质量稳定,节能

环保,产量大,时间缩短,不用人工翻果,节约了大量人力,代替了人工成为鲜果加工厂的主流。我们来看看不同烘干设备的对比:

- 1、依靠太阳自然晒干,这种方式的好处是没有资源的额外消耗、不需要成本。但是缺点也同样明显,完完全全“看天吃饭”,天气不好,刮风或者下雨,烘干都没法正常进行。
- 2、土窑火烤烘干房,一般采用煤炭、木材作为燃材,会产生大量的灰雾及废气,干燥后的龙眼有异味,而且会对龙眼烘干造成“二次污染”。
- 3、燃煤锅炉,主要存在对燃料的热能转化率低、自动化程度低、污染严重等问题,这主要是由于锅炉自身的机构和性能的限制,比如,链条炉主要是通过调节鼓、引风机的风门和水泵的阀门来实现炉排速度,当风量由于其内部炉的温度过高,导致二氧化硫、碳氧化物排放量大,有没有辅助的节能减排设备,安全系数过低,人力消耗过大;
- 4、电烤房,虽然在质量和工艺上都比土窑的办法要好,但用电成本高。
- 5、热泵烘干机,是一种新型的干燥设备。该设备适用于大中小批量、多品种的规模化使用,效率高、成本低,不受天气气候的限制,温度湿度可以智能控制,节能环保,不会有污染性,适用于各类产品的干燥加工。

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。

用好龙眼烘干机走向致富道路

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,采用平铺网格式托盘,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。

用好龙眼烘干机走向致富道路很多新客户已经早早为接下来的龙眼干燥提前做好一切准备。毕竟这种大型设备都是定制的,从咨询、了解、考察、下单、生产、调试、包装、发货、到货、安装、试用等等一系列的流程,所花费的时间少则半个月,多则一个月,目前龙眼加工方式以家庭作坊式为主,规模小、产量低以及缺乏专业的烘烤设备,龙眼干燥主要使用晒干以及传统烧煤燃柴的原始方式,能耗与成本高,且无法确保龙眼品质安全,更带来了环境污染严重等诸多问题