

一般人我不告诉他的龙眼烘干机

产品名称	一般人我不告诉他的龙眼烘干机
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。

一般人我不告诉他的龙眼烘干机龙眼热泵烘干机是在当前市场上运行良好的烘干房基础上再经过理论和实践相结合精心设计、改进而得到的一款新一代产品，是当前市场上性价比高的烘干房，烘干后的产品形状饱满，营养成分不流失，成色好、卖价高，在选择烘干房时，要使用具有一定发泡强度的聚氨脂板材，应不低于10公分厚，不建议使用不是很环保的石棉板。要具有一定的发泡强度，每平米的重量，不应低于10公斤。这样能保证良好的隔热性能，烘干过程通风好，龙眼表面受热均匀，无需人工进入进行翻转。成品品质能达到统一，无需人工分离

龙眼烘干机的工作原理及组成：

新型龙眼烘干机采用的是逆卡诺技术进行干燥，相比传统的干燥设备，它可以说是机械化科技化的设备。因此，很多用户在一开始接触的时候，总是担忧不懂操作、不懂如何设定好各个阶段的温湿度，以便其可以全自动化干燥等。其实这些顾虑都是多余的，因为我们的龙眼烘干机设备采用的是人性化的界面，智能化的设计，操作简单，使用方便。

1，龙眼烘干主机，具有烘干加除湿功能，温度能达到-8到75度。

- 2, 聚氨酯保温库房(定制), 防火、阻燃、耐高温。
- 3, 智能微电脑控制屏, 可根据客户要求, 设定温湿度及烘烤时间。
- 4, 烤房循环风机, 控制烤房热风走向, 达到360度无死角循环热风。
- 5, 高效废热回收系统, 烘干更节能。

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。

一般人我不告诉他的龙眼烘干机

龙眼干烘干工艺:

- 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。

一般人我不告诉他的龙眼烘干机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,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