

龙眼烘干机烘干中的战斗机

产品名称	龙眼烘干机烘干中的战斗机
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。

龙眼烘干机烘干中的战斗机龙眼烘干机为机械化自动型，烘干房特点独特，适应了现代社会发展的需要，龙眼烘干机高效节能，运行费用低。高温热泵烘干技术的前景热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点，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

龙眼烘干案例：

近几年各地纷纷加大的龙眼的种植，在广东、广西、福建等地，都有新的投资商进入，关于龙眼的烘干，一直以来都是用户的生产关注点，龙眼干传统晒干现在已经达不到批量生产的要求了，所以很多用户都使用上了我们的烘干机，广西的张总是一位传统的龙眼种植户，每年因为龙眼的销路更不上及价格低的问题，利润远远跟劳动力达不到正比，18年咬咬牙在我司购买了一台6p的空气能烘干机，配置5米长2.5米宽2.3米高保温烘干房，物料车8台，每批次可烘干1000左右的龙眼，每批次烘干完成用时18小时左右，系统总功率7KW，每小时耗电7度，一整炉烘干下来才126度电上下，节能效果明显。使用上了龙眼烘干机后，张总对于龙眼的生意明显主动很多，遇到鲜果价格高的，可以卖鲜果为主，遇到龙眼市场低迷，

价格低的可以烘干留着其他时间卖，而且使用龙眼烘干机干燥的产品存储时间更长。

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

龙眼烘干机烘干中的战斗机

桂圆、龙眼烘干案例：

广东茂名的黄先生是一位桂圆种植户，因为市场行情不好，收购单价太低，因此自己购买了我们一台桂圆烘干机，用于加工自己家的鲜桂圆，销售往干货市场，鲜果的价格越低，黄先生烘干后的干果利润越高。黄先生每天的收购量大概在500斤左右，所以我们给他配置了：3P热泵主机，3.5米长，2.2米宽，2.2米高的聚氨酯烘干房，风机支架搭配8台耐高温高湿轴流风机，每台风机每小时风量3000立方，风路结构为360侧方位循环风道，烘干房内温度75度。物料车采用304不锈钢材料焊接而成，每台车有13层，每层面积为1米长，1.2米宽，每台车总面积为15.6平方，总共配置4台物料车，使用热泵烘干机干燥后的产品更加的均匀，烘干完成的成品是外壳坚硬，果肉呈黄褐色或赤褐色并带油光。据黄先生的反馈，烘干机每个小时用电4度左右，总用电量保持在80度以内，全程用电非常节能。

龙眼烘干机烘干中的战斗机传统龙眼烘干烘干方法是烧木柴或煤炭，这些已经不适合现代化生产模式了，而且人工成本高，以往焙干炉里有热量也有木炭灰，容易附着在龙眼外壳上，影响品质，现在使用空气能龙眼烘干机，它能源干净环保，节能卫生，是一种新选择,通过热泵龙眼烘干机干燥处理的龙眼，果实软化易于干燥，果壳完整饱满，鲜果烘干前也无需传统的沙摇处理，果皮蜡质损坏少。烘好的龙眼干按果径大小进行分级包装，通常分特级龙眼、一级龙眼、二级龙眼,龙眼烘干机在烘干过程中经过长期多次的龙眼烘干得到的经验，分两次进行烘干脱水比较理想，主要是让带壳的龙眼干通过内部向外部回湿，再烘干达到内外统一的效果,我司拥有成熟稳定的烘干技术，智能的温湿度控制系统，可根据龙眼荔枝等水果不同的烘干参数进行调整，适用范围广,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