

龙眼烘干机为龙眼干保驾护航

产品名称	龙眼烘干机为龙眼干保驾护航
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

制作龙眼干方法有哪些：

桂圆干又叫龙眼干，也就是晒干的龙眼肉，目前桂圆不仅仅当做零食来吃，还能有做成很多美味的菜品，更加更重的是，他还有很高的药用价值，经常食用桂圆干能够：益气补血、增强记忆力、益脾开胃等功效。目前桂圆主要分布在：广西博白县、广东高州市、福建莆田市，这三大产地的桂圆是比较有名气的，正是因为现在的桂圆干深受大家的喜爱，在逢年过节的时候桂圆干需求量更大，因此桂圆干已经成为了一种重要的农产品，很多农民因此制作桂圆干而走向小康生活。制作桂圆干通常有两种方法，即日晒和烘焙。日晒较为简单，适用于家庭作坊式少量制作，而烘焙需使用焙灶进行人工烘制，其中传统焙灶是烧木柴或煤炭，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，现在是将杂物全隔离，送进去的是干净的热能，输出的是无污染的桂圆干。如今比较好用的是热泵烘干机，它智能化程度高，既省工省时省力，又安全卫生。

龙眼烘干机为龙眼干保驾护航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,龙眼烘干机通过反复烘干实践和数据测试，积累了丰富的烘干项目经验，依据完整的理论计算和实际相结合，确保不同物料在烘干过程中的色泽、外观的精确定型，而且龙眼的营养在烘干中得到保存，确保营养更好,益禾龙眼烘干机全套设备采用行业良好的生产工艺，平面式钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方,我司创新排湿功能、排风热吸收、新风预除湿技术、制冷剂过冷过热回热技术，以更先进科学的技术原理为烘干物料提供更适合的烘干环境及参数，保证烘干的物料色相、味道、品质等达到更高的要求

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。

龙眼烘干机的工作原理及组成：

龙眼烘干机为龙眼干保驾护航

如何选择好用的龙眼烘干机：

- 1、首先要选择节能环保型的烘干机，我国提倡环保清洁的卫生，尽量减少污染，所以选择高温热泵烘干机是一种明智的选择
- 2、要选择品牌厂家的产品，有服务，无后顾之忧，另外大厂家有丰富的烘干经验，可以减少烤房设计不合理的风险。
- 3、要根据自己的实际需要来选择不同大小的烘干机
- 4、因为龙眼桂圆是食品，在设计的时候尽量使用不锈钢车和环保的塑料盘

龙眼烘干机为龙眼干保驾护航龙眼烘干的设计是要根据不同型号主机的制热效能结合需要烘干龙眼的数量以及安装场地、地域情况、龙眼品种、含水率、要求烘干时间等因素综合进行匹配设计的,在经常使用烘干机时，因保持车间的卫生，防止灰尘以及杂物被蒸发器吸附，从而影响制热效果，日常可以经常对设备进行清洁，保证车间的干燥性，避免主机被雨水淋湿，从而导致漏电的出现,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,在烘干龙眼的过程中，烘干房内部采用耐高温高湿的风机使热风在烘干房内进行循环，强大的风量以及360度左右循环风路让烘干房各个地方温度的差别缩小，热风循环时不断地带走物料的湿气，自动排湿系统快速让物料烘干，烘干过程中均采用自动化管理，烘干过程中无需人员看管