

龙眼烘干机基本操作看这里

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 龙眼烘干机基本操作看这里 |
| 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。

龙眼烘干机基本操作看这里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,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

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。

益禾龙眼烘干机优点及案例：

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。在广西、茂名等地，我们做过了很多个工地，其中有带壳一整个烘干的，也有只是烘干龙眼肉的，广西的张总，购买的是一台6p设备，一批次放了2千斤带壳的龙眼，全程干燥时间是18个小时，总用电量是144度左右，相比其他干燥设备，节能效果显著。茂名的刘总，用的是我们3p的设备，主要是去壳烘干，一批次放300到500斤，全程烘干加排湿运行，23小时完成干燥，总用电量是115度左右，干燥后的产品品质统一，提高了产品的性价比。益禾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。

龙眼烘干机基本操作看这里

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。

龙眼烘干机基本操作看这里龙眼烘干机不但让产品品质得到提高，也避免了很多地方因滞销而出现腐烂造成损失，在避免浪费的同时，还为农户节省了烘干成本，提高了收入，它的节能环保，代替了传统的烧煤烧柴干燥设备，有利于保护环境,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