

广州惠特高科枸杞热泵烘干机 农产品烘干机

产品名称	广州惠特高科枸杞热泵烘干机 农产品烘干机
公司名称	广州惠特节能科技有限公司
价格	25000.00/台
规格参数	型号:侧吹风整体机 规格:HT-KRZH-3IV 重量:180KG
公司地址	广州市花都区花城街三东村工业园35栋1楼
联系电话	13247530808

产品详情

广州惠特节能科技有限公司是一家专业生产、制造、研发、销售空气能热泵烘干机的厂家。为热泵烘干助力农产品烘干事业提升产品质量、环保、节能、高效、自动化、安全、符合国家提倡煤改电政策要求。

广州惠特高科枸杞热泵烘干机工作原理

- 1、冷凝器、冷媒通过冷凝器释放热能不断给烘房提供热量。
- 2、节流部件、降低冷媒压力（自动化）
- 3、压缩机、提升压力提供冷媒循环动力。
- 4、蒸发器、冷媒通过蒸发器吸收环境热量

广州惠特高科枸杞热泵烘干机烘干房参考值

3P烘干机适配于大小约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电3度左右；

6P烘干机适配于大小约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电6度左右；

10P烘干机适配于大小约40立方米的烘干房使用，每小时平均用电12度左右；

枸杞热泵烘干参考：

第一阶段是升速干燥阶段。干燥室内温度上升到35 -40 ，循环风速2.3米/秒，温度37 -45 。循环风速1.3米/秒时，热风的传递和鲜果游离水分的扩散蒸发加快，尤其是果实皮层失水多达50%，表皮出现褶皱，果肉内含结构水也从皮层气孔开始慢慢渗出蒸发，次期的升速脱水，果内糖分浓度加大，抑制了果内活化酶的活性，保护了多糖、维生素、氨基酸等主要成分不被转化或损失，尤其对红色素保护好，干燥的果实色红质量高。这个阶段历时20个小时左右。

第二阶段为恒速干燥阶段。鲜果由于果内的水分外渗，皮层聚集充分的非结合水分，这是因为表面的水蒸气压与温度气压基本相同，压迫果实内部水分很快移向表面以满足表皮水分汽化的需要。果实内失水率达到近50%时，室内温度自然上升到50 -55 ，循环风速可有所下调，果内含水越少，脱水时间越短。此期历时12小时左右。大量地脱水使果实体形缩小，即平常说的呈半干状态，此期称重测水，果实内含水30%左右。

第三阶段为降速干燥阶段。当果实含水降到一定数值（30%左右）后，果内的导热性变小，内外温差增大，当室内热空气达到55 -60 时，由于果内水分越来越少，水分的外移蒸发速率下降，水分渗出缓慢，所以还需相当的时间来缓慢排出。此期约10个小时才能使果实含水降到13%以下。

温馨提示：在物料烘干方面我们需要了解物料的初始含水率、脱水率、烘干后含水率以及脱水量等参数，才能够科学合理地进行烘干系统设计和进行设备选型。

关于商品：凡本店所有商品皆由广州惠特节能科技有限公司生产。所上传图片均为实物拍摄。

关于交货日期：因公司产品规格大小不一，材质各异，以客户需求而定。所以实际交货期以商议为准。

关于商品价格：

现本店产品标注价格为主机标配价格，非定制产品价格。具体以客户需求配置产品询价（合同）为准。

品质保证：本公司以客户利益价值为原则，实行产品量身定制+长期跟踪服务+上门安装调试+一年质保+终生维修。