

# 贵阳小型龙眼烘干机 蓝天机械 龙眼烘干机批发龙眼烘干机价格

产品名称	贵阳小型龙眼烘干机 蓝天机械 龙眼烘干机批发龙眼烘干机价格
公司名称	河南蓝天机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市河洛路中段
联系电话	15038101123

## 产品详情

龙眼烘干机优势：烘干环境好、环保：室内保温性杰出，物料受热均匀，烘干环境清洁，无废气废热排放，无噪音污染。烘干产质量量好：烘干过程中物料不变形、不开裂、不变色、不蜕变、不氧化、烘干完全、烘干后复水性好、营养成分损失少，储存期长，比任何传统烘干设备更有效地维护烘干物的色、香、味、个体形状和有效成分，产量大、产品的附加值高，接近天然烘干，被烘干物品的质量好、色泽好、产品等级高，无污染，节能明显，并且更契合环保卫生要求。

龙眼烘干机用途：该烘干房适用于海产品的烘干作业（如：鱼片、海带、紫菜、鱼干、虾米、鱿鱼、海参、鲍鱼等），也适用于农副产品的烘干作业（如：果脯、腰果、笋干、香菇、蔬菜地瓜、木耳、大蒜等）但凡太阳能晾干的物料都可以烘干。也可用于其它方面的加热烘干。设备结构合理，操作便利简单，经济实用，是广大用户牢靠的挑选，烘干产品的形状可为片状、条状、颗粒状等不易碎的物料产品。热源可选用电、蒸汽、燃气、电+蒸汽等。（龙眼烘干机）

### 龙眼烘干机

龙眼又称桂圆，益智。在中国的西南部至东南部栽培很广，以广东盛，福建次之；云南及广西南部亦见野生或半野生于疏林中。亚洲南部和东南部也常有栽培。龙眼是中国南部和东南部果树之一，常与荔枝相提并论。

龙眼含丰富的葡萄糖、蔗糖和蛋白质等，含铁量也比较高，可在提高热能、补充营养的同时促进血红蛋白再生，研究发现。经济用途以作果品为主。补充营养。国内比较受好评的有广东的石峡龙眼，福建的普明庵、乌龙岭和油潭本等。桂圆是龙眼烘干之后的产品，平常我们中药里入药煲汤用的桂圆都是新鲜的龙眼经过热风烘干出来的，为了普及桂圆的加工，特对桂圆的加工进行深入的阐述；

### 龙眼桂圆烘干设备

工艺流程：原料选择 剪粒 浸水 摇沙擦皮 烘焙 剪蒂 挂黄 复焙 分级 包装。

## 1.原料选择及处理

### (1) 选果

用于烘焙制干的龙眼品种要求果大、肉厚、果壳稍厚或厚薄适中、果肉含糖量高。乌龙岭、油潭本、赤壳、双子木、储良、乌圆等为制的龙眼果实要求充分成熟并采摘及时。选用全自动的选果机

### (2) 剪梗

果实送到加工场后，用平口小剪刀逐粒剪去果梗，要从果梗基部剪齐。

(3) 浸水 剪梗后的果实装入竹篓内浸入水中5-10分钟，洗去果面污物并使果壳松软，然后提起沥干水分，以备摇沙。

2.摇沙擦皮将浸过水的龙眼果实倒入的摇笼中加细沙摇揉，以磨去果壳外面的粗糙表层。经过摇沙的龙眼易焙干，也较均匀，成品表面光滑，色泽美观。

具体做法：摇笼悬挂，两边各站1人，来回对摇。每个笼子装果35-40千克，加入河沙0.5千克，来回急速摇荡，使果实在笼中不断滚动，相互麻擦，将果壳表面麻光，一般要摇300-400个来回，待果皮转棕色烘干时即可。摇沙后，倒出龙眼果粒，用清水洗净黏附在果壳表面的沙粒及磨下来的粉屑。

3.烘焙分2次进行，即初焙和复焙，技术关键在于掌握火力的大小与均匀，翻焙也要及时、均匀。初焙约经24小时，温度控制在65-700C，使底层龙眼果壳迅速受热变硬，以免受压凹陷。烘6小时后进行次翻焙，将果实按上、中、下三层分别取出，放在竹篓内，然后上下层对调，中层不动，再摊上棚面，继续烘干。烘6小时后进行第二次翻焙，这时中层作底层，上层作中层，下层作上层。以后每隔4小时进行第三、四次翻焙。第三次是上下两层对调，第四次是前后分两段对调。如只翻焙3次的，则约每6小时翻焙1次，把第三、四次的翻焙作业合并，即一面上下层对调，一面前后段对调。这时，初焙完成的优良成品是外壳坚硬，果肉呈黄褐色或赤褐色并带油光；果核外皮易脱落，核仁淡白色。

经过初焙的龙眼干放在竹篓内，拣出破壳果干，每天翻篓1次，经4-5天后可进行复焙。烘焙的温度控制在60摄氏度左右，时间为6小时，每2小时翻焙1次。烘至果蒂用手指轻推即脱落为好，此时果肉呈现细密，深褐色，表面烘干；用牙咬果核，极易裂开，而且很脆，断面呈草木灰色。龙眼烘干率因品种而异，一般为33%-37%。

4、剪蒂 烘焙后用小剪刀将龙眼干果梗剪平。

## 龙眼桂圆

下面介绍龙眼/桂圆烘干机的选择

- 1、首先要选择节能环保型的烘干机，政府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，有售后，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/桂圆烘干机运行原理：

是一种新型高效节能烘干设备，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，根据烘干物料特性调整温度和湿度，智能化程度高，烘干过程无需专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果。机组在常温常压下运行，大特点体现在节能方面，其节能量比电热管红外等节能50%，比烧油节能40%比烧煤节能30%，1度电当4度电用。

龙眼/桂圆烘干机的组成：

- 1、龙眼/桂圆烘干机主机，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3次废热回收系统，烘干更节能。

河南蓝天机械制造有限公司主要生产龙眼烘干机

，小型龙眼烘干机，箱式热泵龙眼烘干机设备，如有需要请电话咨询。