

# 热泵果蔬烘干机自控恒温

产品名称	热泵果蔬烘干机自控恒温
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.GS-7P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

果蔬热泵烘干机，蔬菜烘干除湿一体机，水果烘干设备运用领域：

水果类：苹果，芒果，荔枝，龙眼，柠檬片，葡萄干，山楂片，香蕉，杨梅，柿子等等

面食类：挂面，面条，米粉，红薯粉等

中药材类：枸杞，红枣，党参，巴戟，八角，葛根，金银花，菊花，白芍，三七，无花果，玫瑰花淮山等

海产品类：海参，海虾，海鱼，虾仁，虾皮，虾米，鱿鱼等

农副肉食品类：腊肠，腊肉，鸡鸭鹅，牛肉干，猪皮，辣椒，瓜子，柑普茶，蔬菜等

农副产品类：香菇，红薯干，秋葵，生姜，蔬菜，竹笋

其他：佛香，木材，污泥，纸管等

前些年国内脱水蔬菜生产大都采用传统的干燥方法--烘房回龙火道加热干燥方法，它存在着以下几方面的问题：

1、加热温度过高。传统工艺干燥技术，加热温度不易控制。一般加热温度都在75-90 左右，而脱水蔬菜烘干工艺要求干燥温度不得超过65 。

2、干燥时间过长。采用传统方法，每加工1t蔬菜至少需要24h以上，即使这样偶尔也因干燥效果不好出现返工而重新加热烘干现象。

1、能源消耗量大。传统干燥工艺，热效率均较低，约为30%-60%，在干燥过程中，干燥蒸发水分的热量约占36%左右，废气损失约占58%左右，干物料带走热量及干燥器热损失分别占2%和2%，热效率仅为40%。

空气能热泵干燥技术由于独具特性被广泛应用到农产品加工、中药材干燥、化工、海产品加工等各行业，在脱水蔬菜生产时其优点表现为：

1、中低温干燥，适合果蔬加工。热泵干燥技术生产工艺可比传统干燥工艺降低38-52%左右，热泵干燥加热温度10~75℃，可以多温度段，低温段控制。

2、缩短了果蔬干燥时间。热泵干燥脱水蔬菜生产工艺，一般从预热到出产品8h即可完成。

3、果蔬干燥品质好。用热泵干燥工艺生产的蔬菜，产品色泽较好，内在品质稳定。

2、整体能源耗低。由于此工艺利用空气循环，加热温度低，干燥时间短，容量大。所以热泵干燥工艺耗能较少，是一种很好的节能产品。

空气能果蔬烘干机，水果烘干机，蔬菜烘干机一键烘干机

果蔬烘干机从字义理解其就是一种用来烘干蔬菜和水果的机器，水果以及蔬菜富含多种维生素以及人体需要的有益物质。多吃蔬菜以及水果的人身体机能会比一般的人要更好。果蔬烘干机应用热风多层原理，在保证不影响中草药、干果、蔬菜等物质的效用的前提下，充分利用热风将物品含有的水分烘干。因为该设备运行效率高但成本小，而且其功能丰富但操作步骤简单，所以近些年来被广泛应用于果蔬销售行业中，不仅极大的提高了农业生产水平和效率，而且提高了农村家庭的收入。基于此，本文在介绍拉巴乡乡情的基础上，对果蔬烘干机的应用和推广做个简单的介绍。