

# 大小型龙眼烘干机操作简单桂圆烘干机技术成熟

产品名称	大小型龙眼烘干机操作简单桂圆烘干机技术成熟
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LY-6P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

### 龙眼（桂圆）烘干机烘干现状

新鲜的龙眼（桂圆）吃起来非常清甜可口，有补心脾，益气血，健脾胃，养肌肉等作用。为了更好地运输储存，商家会将新鲜的龙眼制作成龙眼干。传统的龙眼干制方法是使用柴油燃料，发热量大，升温快，但是成本高。2吨左右的新鲜果烘干光柴油成本就要近1千元

### 龙眼（桂圆）烘干机烘烤工艺

- 1、初始烘干：将龙眼烘干机设置为温度控制在60度左右并进行4个小时烘干。此时是龙眼肉大量除湿的时刻，颜色慢慢变成金黄色。
- 2、晾晒阶段：初始烘干后，将龙眼肉拿出来晾几个小时，使龙眼肉里面的水分蒸发出来表面，然后进行第二次烘干。
- 3、第二次烘干：将龙眼烘干机温度调至50度，烘干3个小时，此时龙眼肉里面蒸发到表面的水分快速烘干，而后，是慢慢烘干除湿。
- 4、第三次烘干：将龙眼烘干机温度降至45度，烘干一到两个小时，此时将龙眼肉里面仅剩的一点水分除去，同时，低温烘干能挖掘龙眼肉本身的香味。

## 龙眼（桂圆）烘干机（热泵烘干机前景）

物料烘干过程是一个巨大的耗能过程，据统计，在大多数发达国家里用于烘干所消耗的能量占全国能耗的7%--15%，而热效率仅为25%--50%，并且大部分过程特别是对热敏性物料（例如食品和生物物料）都会对其色泽、营养、风味和组合产生影响。热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点，其优异的节能效果已被国内外的各种试验研究所证明。凯志热泵烘干机，值得信赖。

## 龙眼/桂圆烘干机上市

干燥是制成龙眼干或桂圆干必不可少的一个环节。传统的龙眼干或桂圆干干燥方法主要是使用柴油燃料或者锅炉、蒸汽等形式。但是这种传统方式烘干成本及运行成本很高，非常不划算。凯志新一代高科技空气能热泵龙眼/桂圆烘干机应运而生，专门针对传统龙眼/桂圆烘干存在的烘干成本高而研发设计的。这是一款非常高效节能的龙眼/桂圆烘干机，1度电可当4度电使用，大大降低了运行成本，性价比高又划算。