

# 节能高效龙眼烘干机箱式烘干房可持续升温

产品名称	节能高效龙眼烘干机箱式烘干房可持续升温
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	26000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LY-5P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

### 龙眼烘干机——低能耗高效率的环保节能型产品

近期是龙眼烘干机成了行业内的热搜词，因为很快到了吃龙眼的季节了。受国家查环保行动的影响，很多用户开始关注空气能产品，因为这是一种真正的环保型节能产业。以往的龙眼干燥方式要么能耗高、污染大，要么烘干周期大、运行成本高，总之在当前国家倡导发展环保节能型产业的趋势下，这种传统烘干方式早已不适当下的发展。热泵龙眼烘干机的出现，让用户看到了市场商机。这些天，用户打电话过来咨询，第一句话必定会问，贵司的产品是不是空气能的？可见，热泵烘干机行业已经逐渐被大家所熟知及认可。其实呀，凯志的热泵龙眼烘干机，实际上就是采用环保型空气能，利用少量的电量驱动压缩机运功让烘干房升温除湿的过程，烘干过程没有任何废气废渣排出，绿色无污染，环保卫生且节能显著。

### 龙眼烘干机——专业系统的烘干工艺及烘干参数分析

- 1、 将要烘干的龙眼装好放在托盘上并放入架子推进烘干房内，启动凯志空气能热泵龙眼烘干机。
- 2、 将温度设定在60摄氏度左右，烘干时间设定在4个小时。此时是龙眼肉大量除湿的时刻，颜色慢慢变成金黄色。初始烘干温度宜高，以达到快速提水的目的。
- 3、 经过初始烘干后，将龙眼肉从空气能热泵龙眼烘干机里拿出来冷却几个小时，主要目的是让水分自内部慢慢从龙眼内部渗出至果面。这样进行第二次烘干才能彻底烘干。

- 4、进行第二次烘干。将龙眼放入热泵龙眼烘干机里面，将温度设定在50摄氏度，时间设定为3个小时。这一阶段的烘干，主要是让龙眼肉里面蒸发到表面的水分快速烘干。之后，是进行慢慢烘干除湿。
- 5、再次将龙眼烘干机温度设定在45摄氏度，烘干时间设定为1-2个小时，主要是除去龙眼肉里面仅剩的一点水分。至此烘干过程全部完成。

## 龙眼烘干机 龙眼干制作工艺

龙眼或者桂圆要制成干果时，需要先进行选果、脱肉处理。这样放入龙眼烘干机内进行烘干才能烘干出品质好、品相佳、等级高的龙眼干/桂圆干。

- 1、龙眼选果操作：果实要成熟、个大、肉厚。果实成熟的主要鉴别方法是：果壳由青色转黄褐色；由厚皮粗糙转薄而平滑；果实已充分硬化，种皮颜色由红变黑或赤褐色；果实由紧转为指压有弹性感觉；果肉甜而容易脱落，没有生涩味。
- 2、龙眼脱肉操作：一般是人工进行脱肉操作，即是先将整个过按梅花形状开裂，再将龙眼核取出，削去果壳，然后堆放在准备好的竹筛上。现在也有一些专门去龙眼壳的工具，可进行快速、批量化的去壳，更加省时省力。
- 3、去壳之后的龙眼肉/桂圆肉就可以开始进行烘干。

## 龙眼烘干机——近期龙眼客户订单分享

凯志龙眼烘干机的市场应用非常广泛，目前在广东、福建等主要生产基地，都有我们的客户工程。烘干出来的龙眼颜色金黄，颗粒饱满，味道清香。举一下近期刚下单的一个客户，在我司订购了1台6P高温热泵龙眼烘干机。客户一开始有很大的担忧，后来经过我司介绍并到我们广东的客户工程进行实地考察，了解见证我们的客户在进行龙眼烘干的具体工艺，烘干过程数据（如温湿度时间等）的调控以及烘干出来的效果质量。由于效果质量有目共睹，客户非常爽快就下单了，目前6P龙眼烘干机已经投入生产，为接下来的烘干提前做好各种准备。相信今年采用我司的空气能龙眼烘干机进行烘干，能为客户大大降低运行成本，缩短烘干周期。再者无论是在成色上、味道上、质量上、效果上，一定会比往年番一番的，就让我们一起拭目以待吧。