

循环风量空气能荔枝烘干机大大缩短烘干时间

产品名称	循环风量空气能荔枝烘干机大大缩短烘干时间
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.LZ-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

荔枝烘干机的工作原理

空气能热泵干燥设备采用了最先进的平衡脱水技术，保持物料内外脱水一致，使物料在一个平衡温度下脱水，成品率接近100%；空气能热泵干燥设备采用了科学的烘焙曲线，排湿曲线，使物料（荔枝）内部营养成分得到最大程度的保留，外型色泽好、形状饱满，提高了产品市场竞争力，并且用户可以随意让物料保留多少水分，在保证烘干物料质量的前提下提高了烤干产品的重量，深受广大用户的喜爱！

热泵荔枝烘干机——采用空气能代替烧煤烧炭

“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来。”从古至今，荔枝一直都是广受人们喜爱的水果，与香蕉、龙眼、菠萝一同号称“南国四大果品”。如今已是荔枝的初有阶段，市面上开始出现新鲜的荔枝，到7、8月是当造的季节。于是最近有不少的荔枝果农厂商开始提前寻找一种能为后续荔枝干燥的设备。因为荔枝的保鲜期非常短，也不利于运输储存，因此需要对荔枝进行干燥处理。近年来，荔枝烘干机已经得到大家的认可，其中热泵烘干机更是在大家心中得到一种共识——因其采用空气能代替烧煤烧炭等方式，是一种环保型可持续发展的烘干设备，响应当下国家大力提倡的新能源技术号召，越来越受到客户们的喜爱。

热泵荔枝烘干机——烘烤工艺过程

1、采用凯志热泵荔枝烘干机进行干制处理，温度不宜过高，否则荔枝外壳会爆裂，需要慢看加热，温度

控制在55度左右，湿度控制在60%，时间为4个小时。

2、其次将荔枝烘干机设备控制在65度左右，烘房湿度控制在30%，一直循环，时间为8个小时。

3、经过第二个步骤之后，这时荔枝的外表已经非常干透了，如果再继续烘干下去，会使得荔枝外表太干，最后出现裂开。所以，要将荔枝从荔枝烘干机烘房里面拿出来冷却5、6个小时，让荔枝里面的水分渗透到外表，再进行第二次烘干。

4、进行第二次烘干时，可将温度升至65度继续烘干，烘干时间为8-10个小时，直至全部干透为止。

热泵荔枝烘干机——成功案例工程

荔枝在广东、广西、福建等地盛产，对于荔枝的烘干方式调整改变也日趋明显。传统的荔枝烘干方法已经不适当下的发展，因此很多果农厂商都找到我司，通过不断的沟通、调整、方案设计等，纷纷在我司订购专业的荔枝烘干机设备。我们都知道，在广东茂名盛产一种白糖罂的荔枝品种，有一个客户多年来受荔枝烘干问题的困扰，收成利润一直不高，自从在我司订购了1台6P的空气能热泵荔枝烘干机后，烘干出来的荔枝效果、成色、品质都很高，客户的利润大大提高了。这个客户一开始也不太相信荔枝烘干机能帮助他解决问题和困扰，抱着试一试的态度，经过不断的沟通、测试、调整，结合参考我司提供的专业方案及参数等，用30个小时一次性烘干1吨新鲜荔枝，能耗低、运行成本大大降低。可想而知，客户肯定很满意了。