

# 低能耗荔枝热风循环烘箱荔枝烘干机操作简单售后方便

产品名称	低能耗荔枝热风循环烘箱荔枝烘干机操作简单售后方便
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	52000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LZ-10P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

### 荔枝烘干机的烘干工艺

- 1、采用荔枝烘干机进行烘干，不同的荔枝品种其干制得率不同，以100公斤荔枝干产品为例，需新鲜荔枝；糯米糍400—450公斤；香荔380—420公斤；黑叶、禾荔320—360公斤。
- 2、初次烘干的温度控制在65-70（以果壳烫手为度），每2-3小时翻果一次。经24小时停烘。冷却后装袋堆压2-3天。
- 3、再次烘干的温度控制在55-65，每2小时翻动一次，一般经过10-12小时即可烘干。
- 4、果大内厚的果实，经荔枝烘干机再烘后须放置3-5天，待果肉内部水分继续扩散外渗后进行三焙。
- 5、三焙时间约8-10小时，温度控制在45-50。

### 热泵荔枝烘干机——环保节能型可持续发展设备

如今，什么样的产品能得人心？那就是环保节能型的产品。空气能热泵烘干机正是这样一款产品，利用逆卡诺原理，吸收空气中的热量并将其转移到荔枝烘房内，实现烘干房的温度提高，配合主机自带的除湿功能实现荔枝的干燥。热泵荔枝烘干机烘干过程，不会排放任何会污染环境、对人体有伤害的废气废渣，绿色环保。而烘干过程也只需少量的电量辅助系统做功提升温度，节能效果很明显，为荔枝果农、厂商大大节约了运行成本。

## 热泵荔枝烘干机——烘烤注意事项

不同的荔枝品种其干制得率不同，以100公斤荔枝干产品为例，需新鲜荔枝；糯米糍400—450公斤；香荔380—420公斤；黑叶、禾荔320—360公斤。

由于荔枝外表有一层厚厚的外壳，这使得荔枝肉里面的水分很难散发出来。因此，在对荔枝进行干制的时候，需要分为两次进行烘干。第一次烘干是为了烘干表皮和表皮下面的一层水分，而荔枝里面的肉，只能是通过冷却之后，里面的水分渗透出来，再进行第二次烘干，才能彻底把荔枝烘干。

## 荔枝烘干机烘干方式VS传统日晒、电加热、烧锅炉方式

最近，荔枝烘干机的问询率很高，因为我们很快将迎来荔枝的丰收季节。很多农商开始筹备荔枝采收后的烘干工序。毕竟选择哪一种烘干方式，都得提前做好准备，比如场地的确定、设备的挑选、烘房的设计等，一系列的流程都得提前做好。传统的荔枝干制主要是日晒或者电加热或者锅炉烘干，而现代化的荔枝干制方式主要是采用空气能热泵荔枝烘干机进行烘干。传统的方式存在很多弊端，比如日晒法烘干周期长、需要大面积的场地、烘干受天气环境限制；电加热或锅炉方式则是温湿度不好掌控，容易出现温度过高或者过低影响荔枝的烘干效果及品质，另外还存在各种安全隐患。而热泵荔枝烘干机则是吸收传统方式的优点，摒弃其存在的不足进行研发的一款专业高科技烘干设备。主要特点是高效、节能、环保、卫生、烘干周期短、运行成本低、可精准控温、智能化管理等。