

罗汉果烘干机 福滔专业微波设备厂家 罗汉果烘干机定做

产品名称	罗汉果烘干机 福滔专业微波设备厂家 罗汉果烘干机定做
公司名称	广州福滔微波设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区龙归街南岭南业七横路6号1栋101
联系电话	13794406080 13794406080

产品详情

广州福滔微波设备有限公司长期与有关科研机构、行业资深专家实行技术交流，不断开拓思路提升科研创新能力。努力以优势人才、优势管理、优势技术、优势装备，打造强势企业。广州福滔微波设备有限公司业务涵盖罗汉果烘干机定制，其产品有小型罗汉果烘干机，高温罗汉果烘干机，真空罗汉果烘干机，全自动罗汉果烘干机等。

高温热泵烘干机组，主要有翅片式蒸发器（外机）、压缩机、翅片冷凝器（内机）和膨胀阀四部分组成，通过让工质不断完成蒸发（吸取室外环境中的热量） 压缩 冷凝（在室内烘干房中放出热量） 节流 再蒸发的热力循环过程，微波罗汉果烘干机，从而将外部低温环境里的热量转移到烘干房中，冷媒在压缩机的作用下在系统内循环流动。它在压缩机内完成气态的升压升温过程（温度高达100℃），它进入内机释放出高温热量加热烘干房内空气，同时自己被冷却并转化为流液态，罗汉果烘干机定做，当它运行到外机后，液态迅速吸热蒸发再次转化为气态，同时温度可下降至-20℃ ~ -30℃，这时吸热器周边的空气就会源源不断地将热量传递给冷媒。

整合而说就是利用热泵高温干燥机组的蒸发器吸收外界环境（空气）中的热量，或者回收干燥过程中排气的余热，经过压缩机做功，将高温高压的能量转移至干燥恒温房中，通过干燥恒温房中的冷凝器释放热量，干燥恒温房内的热空气经过反复循环加温，吸收物料中的水分，经过热风排水或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出，不断循环，并最终实现物料连续干燥。

广州福滔微波设备有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。广州福滔微波设备有限公司主营：罗汉果烘干机，罗汉果低温烘干机，罗汉果低温微波烘干机，低温微波罗汉果烘干机，罗汉果箱式真空微波烘干机等等。公司把“质量第1、信誉第1、用户第1”的质量方针贯穿在产品质量生产和质量管理

理的全过程中，在未来的日子里，本公司将不断加强管理、提高质量、保证体系水平；在经营上重信誉、守信用，一如既往地履行对客户的承诺，以最低价格、优质的产品回报社会，罗汉果烘干机，回报用户。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈！

真空干燥设备分类方法：

按捕水器（水汽凝结器）安放的位置分为内置式和外置式两种。内置式的捕水器安放在冻干箱内，可放在冻干箱搁板的两侧、下部或后部。内置式冷冻干燥机节省占地面积，被抽气体到捕水器起的阻力小，省去了干燥箱与捕水器之间的连接管道和阀门，经济性好。但内置式捕水器与搁板之间距离较近，影响搁板加热的均匀性，容易出现热桥，影响捕水器捕水特性，还有些内置式捕水器化霜时需要停止工作，影响了生产周期和生成效率。外置式捕水器安放在冻干箱外，需要一个独立外壳，用管道和阀门将冻干箱和捕水器链接起来，其优缺点与内置式刚好相反。

按所采用的真空系统分水蒸气喷射泵型和捕水器加机械泵型两种。水蒸气喷射泵真空系统不用捕水器，能直接大量抽出水蒸气，抽气量大、效率高，抽气量可以控制，但需要水蒸气作为动力，锅炉产生水蒸气的压力容易波动，影响泵的性能，烧锅炉容易造成环境污染，因此只有少量食品采用这种系统。捕水器加机械泵系统中需要为捕水器配置一套制冷系统。一般单级压缩机的制冷系统，蒸发器表面最低温度为-35℃；双级压缩机的制冷系统可以达到-50℃；复叠式压缩机制冷系统能达到-80℃。根据真空度的需要，在捕水器前面可配置罗茨泵加水环泵机组、罗茨滑阀泵机组、罗茨放片泵机组，或者只配置能直排大气的各种机械真空泵。

广州福滔微波设备有限公司主要从事干燥设备的深入研究与开发，还同步研发了微波+光波、紫外线+微波、热风+微波结合等先进设备，并且拥有强大的非标设备设计、制造及工程能力，成果颇丰，罗汉果烘干机价格，业绩卓著。福滔微波产品覆盖全国，同时也辐射马来西亚、韩国、泰国、越南、印尼、菲律宾等国家。公司以成就百年品牌为远景目标，汇聚了一大批高层次、高素质的专业人才；运用先进的ERP系统对公司的各种资源和整个生产、经营过程实施有效地组织、协调、控制和规范管理。广州福滔微波设备有限公司经营罗汉果烘干机厂家批发，其产品有箱式罗汉果烘干机，低温罗汉果烘干机，中型罗汉果烘干机，大型罗汉果烘干机等。

微波干燥不同于传统干燥方式，其热传导方向与水分扩散方向相同。与传统干燥方式相比，具有干燥速率大、节能、生产效率高、干燥均匀、清洁生产、易实现自动化控制和提高产品质量等优点，因而在于干燥的各个领域越来越受到重视。早在上世纪60年代国外就对微波干燥技术的应用和理论进行了大量研究，在近几十年又得到了进一步的发展。我国微波干燥技术研究起步较晚，与国外相比有一定的差距，但也取得了不错的成绩，也有许多研究与应用成果。我国微波干燥技术现已用于食品工业、材料化工、医药工业、矿产开采业、陶瓷工业、实验室分析、湿天然橡胶加工等方面。

干燥过程几乎涉及国民经济的所有部门，广泛应用于生产和生活中。干燥的目的是除去某些原料、半成品及成品中的水分或溶剂，以便于加工、使用、运输和贮藏等。一般的干燥方法有机械法、化学法和加热(冷冻)法。这些方法要么设备庞大、干燥费用高，要么干燥速度慢、处理量小。随着科学技术的发展，如生物制品、新型材料(多相复合材料、纳米材料、智能材料和生物医学材料等)、高级陶瓷、新型高

级食品和新型药物制品等新产品的出现，传统的干燥技术和干燥器不一定都适应。微波干燥技术和微波干燥器已在轻工业、化工材料工业、食品与农产品加工业等行业得到了广泛应用并表现出了显著的优越性。微波干燥无疑是适应新产品要求的一项新技术。

罗汉果烘干机-福滔专业微波设备厂家-罗汉果烘干机定做由广州福滔微波设备有限公司提供。“微波设备,微波干燥设备,微波烘干设备,工业微波设备,微波膨化”就选广州福滔微波设备有限公司（www.gzfutao.com），公司位于：广州市白云区太和镇谢家庄十三社打鼓岭街13号1-2楼，多年来，广州福滔微波坚持为客户提供好的服务，联系人：黄福滔。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。广州福滔微波期待成为您的长期合作伙伴！