

# 菊花热泵烘干机供应 凯棱微波设备值得信赖 湖州菊花热泵烘干机

产品名称	菊花热泵烘干机供应 凯棱微波设备值得信赖 湖州菊花热泵烘干机
公司名称	广州市凯棱工业用微波设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区钟村街钟四工业二路四号之一
联系电话	18819808986 18819808986

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州市凯棱工业用微波设备有限公司

广州市凯棱工业用微波设备有限公司主营包括无花果热泵烘干机、核桃热泵烘干机、花椒热泵烘干机、百合热泵烘干机、葡萄热泵烘干机、食品热泵烘干机、海产品热泵烘干机等。凯棱与诸多相关生产企业及华南理工大学、北京大学等著名大学、科研院所建立了良好的协作关系，积累了大量的制样方法数据库及仪器制造智慧成果；同时，不断进行产业升级和设备创新，研发出大批专利产品，湖州菊花热泵烘干机，极大地丰富了行业设备的内容。此外，企业还非常注重诚信体系的培养，曾多次被授予首i选环保品牌诚信企业、质量服务放心单位以及科技创新优秀企业等荣誉称号。卓越的成绩不仅带来了广州凯棱的业绩高峰，同时也让企业在荣誉之路上结出累累硕果。2013年，广州凯棱成功通过ISO9001国际质量体系认证，并被授予荣誉证书。

### 热泵烘干机原理及产品特点

热泵烘干机是利用逆卡诺原理，吸收空气的热量并将其转移到房内，实现烘干房的温度提高，配合相应的设备实现物料的干燥。

产品特点：1)、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；

2)、高效节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量。

3)、环保无污染：无任何的燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保型产品。

4)、运行安全可靠：整个系统的运行无传统干燥器(燃油、燃气或电加热)中可能存在的易燃、易爆、中毒、短路等危险，是一种安全可靠的全封闭干燥系统。

5)、使用寿命长，菊花热泵烘干机批发，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定、可靠，使用寿命长；运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。

6)、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自动控恒温装置，24小时连续干燥作业。

7)、适用范围广，不受气候影响：可广泛适用于塑料烘干、中药材、、腊味、海产、果脯(蜜饯凉果)、食用菌、热敏类化工物料等行业的加热烘干作业。

广州市凯棱工业用微波设备有限公司是一个“诚信、高效、创新、奋进”的技术制造产业。业务主营：空气能热泵烘干机、高温热泵烘干机、中药材热泵烘干机、玫瑰花热泵烘干机、菊花热泵烘干机、金银花热泵烘干机等。广州凯棱从成立之初就非常注重企业的技术能力和研发能力，菊花热泵烘干机供应，同时以技术创新的思路引领行业发展。一方面，公司拥有一大批专业素质过硬的高精尖人才，其中领导骨干均从事工业微波设备制造十年以上，资深微波专家郭建中先生更是在微波行业耕耘40多年，强大的人才基础为企业的发展提供了充足的源动力。企业的进步和诚信的理念，带来了业务的飞速发展，订单源源不断。截至目前，广州凯棱已为1000多家客户提供了高质量的凯棱牌工业用微波设备，其中包括大量上市公司及老客户，收获业界的广泛好评。

提高热泵烘干机热气流动速度的好处

一、提高热气流速度，一定要设计合理的热泵烘干机尾端抽风除尘系统和头端供热风系统。

二、提高固相受热面积。增大热泵烘干机热气体流量，提高热气体流速。

三、提高热泵烘干机的热气体流量，提高热气体的流速，可以增加扬料板的工作效率。

四、抽风机全压、风量一定要适宜，如果全压太低，风量太小的话，会直接影响到抽风，减少热泵烘干机的产量;如果全压太高，大型菊花热泵烘干机，风量过大的话，会直接提高电量损耗，而且还会使离机的废气温度上升许多，增加了热损失。

五、提高热风气流速度对加快热速度来说，有非常重大的作用。

六、要加大对筒体的保温，使用沸腾炉供热，增加温度梯度。

七、加强筒体保温，采用沸腾炉供热，增大气一固相的温差，提高温度梯度。

八、热泵烘干机的热气流速度和流量及干燥效果运行运转中会直接感应，热泵烘干机烘干的速度也受到热气流的影响，控制好热气流对干燥物料起到决定性作用。

广州市凯棱工业用微波设备有限公司成立于2007年，是华南地区规模较大的工业微波设备和高温热泵烘干设备制造商。凯棱是空气能热泵烘干机厂家、热泵烘干机生产厂家、热泵烘干机厂家。高温热泵烘干设备、热泵烘干设备、空气能热泵烘干、热泵烘干机设备，欢迎咨询。公司致力于空气源高温热泵烘干机、微波干燥设备、微波杀菌设备、微波萃取设备、微波烧结炉、微波烘培设备、微波杀青设备、微波木材烘干窑、微波真空干燥机、工业除湿机等设备的研发和生产。企业文化：诚信、高效、创新、奋进。服务宗旨：以人为本，质量第一，客户至上，实现双赢。核心价值观：建立行业“信任感”“行业技术的道德感”。企业愿景：创名优品牌，建强势企业，为社会服务。

## 烘干工艺之无花果烘干

无花果加工工艺步骤：一、采摘时选成熟度适宜的无花果（不能过熟），挑选个头大且饱满的。这是从无花果原料上做好第一步的把关。二、无花果可以整颗烘干，也可以切分后进行烘干，切分后的无花果干燥时间要快过整颗烘干，首先清洗干净无花果，去除其果柄，再进行切分处理，可以对半切，也可切成块状条状，然后分步进行脱皮、护色等处理。

三、无花果鲜果含水以游离水、胶体水及化合水状态存在，含水率达75-80%，含糖高，如果自然晒干时太阳光强度不够，很难把无花果是干透，使用空气能无花果烘干机的重点在于温度、湿度、风速、风量精准可控。

四、如为整颗烘干，需要的时间更长一些，先将果子均匀的铺放在架子车上，推入烘干房干燥25-30小时后，再推出烘房外阴凉的地方放置一天，再推入烘房内进行第二次的烘干。

五、无花果干燥冷却后还要有一个回软的过程，注意用塑料薄膜保护好，以防细菌滋生。经过2天左右的回软过程即可封袋包装入库了。

菊花热泵烘干机供应-凯棱微波设备值得信赖-湖州菊花热泵烘干机由广州市凯棱工业用微波设备有限公司提供。广州市凯棱工业用微波设备有限公司（[www.klwave.com](http://www.klwave.com)）为客户提供“微波干燥设备,微波杀菌设备,热泵烘干机,高温热泵热水器”等业务，公司拥有“凯棱”等品牌。专注于行业专用设备等行业，在广东广州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：丁敏。