

一键升温小型桂圆烘干机水果脱水干燥机方便你我他

产品名称	一键升温小型桂圆烘干机水果脱水干燥机方便你我他
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	56000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.GY-15P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

桂圆烘干机技术成熟、热泵桂圆干燥机设备直销价格、能效比高的龙眼烘干机、环保型龙眼干烘干房、空气能桂圆烘干机安全可靠

干燥过的桂圆干，用途广泛，可拿来鲜食、入汤、入药、煲甜品，都是非常美味且营养价值丰富。所以，经过深加工之后的桂圆干一般售卖价格都会相对高一些。这也归功于专业先进桂圆烘干机的助力。这是一款利用环保型空气能，结合热风循环干燥方式，接近自然、物理干燥，在保证不破坏桂圆本身结构及营养价值的情况下，更大程度地提高其产品等级及附加价值，让其能在激烈的市场竞争中取得更好的优势，帮助客户获得更好的售卖利润及销量。相比传统的干燥方式，热泵桂圆烘干机能更好地降低能耗，提高效率，减少污染，实现自动化、智能化、批量化的生产干燥，满足当下市场高速发展的需要。

桂圆龙眼烘干机直销价格、大小型水果干燥机应用广泛、热泵桂圆烘干机设备各组成部件

凯志多年来致力于桂圆烘干机的研发、生产、销售，设备经过无数次的调试、改进、完善，现已可满足各种食品类、农产品类、水果类、中药材、木材、海产品类的物料进行干燥。运行稳定，技术成熟，安全可靠，值得信赖。热泵桂圆烘干机主要由加热室和物料室组成，其中包含供热设备、通风排湿设备、温湿度控制设备。具体各部件如下：

1、加热室——安装电加热设备、产生热空气的空间，在适当位置安装送风机，送风机运行时，将热风送入物料室。

2、物料室——主要用于存放烘干的物料，也叫烘房，物料摆放形式为托盘结构，物料室与供热室用铁板隔开称为隔风板。

3、供热设备——热空气发生装置，采用电加热，翅片导管形式。

4、通风排湿设备——保持空气在供热室和物料室循环流动和实现烘干机内空气交换、维持物料室内烘烤工艺要求的设备。

5、温湿度控制设备——采用PLC智能控制面板，集烘干、除湿、制冷、新风等功能，10个不同阶段控制温度及湿度和时间表，故障代码显示功能，方便查找，自动保护功能。

桂圆专用烘干机厂家直销、PLC桂圆肉干燥设备自动化、热泵桂圆干烘干机精准控温湿

有一种水果，它既被称为龙眼，又被称为桂圆，既可鲜食又可干制。一般来说，带壳干燥的称为龙眼干，脱壳干燥的则称为桂圆干。随着技术的不断发展、完善，越来越多的用户开始改变观念，淘汰过时的、陈旧的、纯手工的干燥作业方式和落后的、高能耗、高污染的设备，改为更为先进的、专业的、节能的、环保的、自动化的、智能化的高科技干燥方式和干燥设备。比如采用桂圆烘干机进行干燥作业，以热风循环+热转移+除湿闭环为烘干方式，结合三级除湿技术和三次热回收装置，并利用空气能和少量电能运行主机，以PLC可控编程来实现物料的精准控温湿，让桂圆在一个适宜的温湿度环境下进行水分去除。热泵桂圆烘干机全程无需人工值守，无需人工翻搅，只要设定好参数，即可实现自动化、智能化干燥。而且不会释放任何有害物质，低能耗、高效率作业，环保卫生，绿色健康，完全达到食品卫生安全标准。

大小型桂圆烘干房密闭性能好、热泵桂圆干燥设备价格——空气能桂圆烘干机工艺方案

与龙眼烘干不同的是，桂圆烘干首先需要先进行去壳操作，之后才能用桂圆烘干机进行干燥。去壳一般由有经验的专业人士，用专用的工具将果核取出，均匀铺放在托盘里，再放入烘房内，启动桂圆烘干机，设定好各个区段的参数，即可实现自动化、智能化干燥。

1、将温度设定为60摄氏度，大量排湿，并保持4个小时干燥。此阶段主要是让颜色逐渐变为金黄色。

2、之后将果肉从烘房里拿出来晾一下，让果肉里面的水分蒸发出来表面。

3、再次将果肉放入烘房内，将温度设定在50℃，保持3个小时的干燥。此阶段果肉里面蒸发到表面的水分得到快速烘干，需要慢慢除湿。

4、经过这几个阶段的干燥，果肉里面仅剩的一点水分将会被逐渐去除，此时将温度设定在45℃，保持1-2个小时干燥即可。