

硬实力空气能小型龙眼烘干机寿命长龙眼热风循环烘箱

产品名称	硬实力空气能小型龙眼烘干机寿命长龙眼热风循环烘箱
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LY-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

龙眼干烘干机——工程案例说明

在广东、福建等龙眼主要生产基地，凯志龙眼烘干机工程做得比较多。就如其中一个客户一样，受传统烘干存在的诸多弊端困扰，在深度了解后，便在我司订购了1台6P热泵龙眼烘干机进行尝试，客户用1吨龙眼进行烘干，仅用20个小时就一次性烘完，烘干出来的效果出乎意料，龙眼颜色金黄，颗粒饱满，味道干鲜，批次烘干量大，可连续烘干作业，为客户大大降低了各种成本，客户非常开心，一直打电话过来感谢我司。其实，凯志旨在为客户解决各种烘干问题，致力于为客户提供更加专业优质的烘干方案。每次听到客户使用了我们的龙眼烘干机进行烘干，相对于传统方式，效果更佳、质量更好、烘干周期大大缩短、运行成本大大降低，我们的倍感欣慰。凯志会更加努力，不断完善龙眼烘干机存在的不足，力求为客户提供更加优质、专业、高效、节能的方案。

龙眼烘干机——烘干除湿技术运行原理

凯志空气能热泵龙眼烘干除湿一体机，主要利用逆卡诺原理，吸收空气的热量并将其转移到龙眼烘干房内，实现烘干房的温度提高，配合主机自带的除湿功能实现物料的干燥。热泵龙眼烘干机干燥时空气在干燥室与热泵干燥机间进行闭式循环，它利用热泵干燥机的制冷系统使来自干燥室的湿空气降温脱湿，当湿空气流经热泵蒸发器时，内部的低压制冷剂吸收空气的热量由液态变为气态，空气因降温而排出其中的大部分凝结水。来自蒸发器的低压制冷蒸汽由压缩机升压后送至冷凝器。当脱湿后的干冷空气流经冷凝器时，内部的高压制冷剂因冷凝而放出热量，外部的空气则被加热为热风又回到干燥室继续干燥所需要干燥的龙眼。从冷凝器流出的高压制冷液经膨胀阀降压后流入蒸发器继续下一个循环。龙眼烘干机是一款集热量双效回收和双效加热、高温烘干与除湿于一体的自动化烘干设备。

龙眼烘干机——5大技术亮点引领行业发展

- 1、凯志龙眼烘干机内置烘干冷凝器和除湿冷凝器，烘房内的高湿热空气被冷凝器除湿后，由加热器重新回到烘干房内加热被烘干物料，采用全封闭烘干，减少热损耗，降低能耗。
- 2、采用先进龙眼特种干燥控制仪，自动检测龙眼平均含水率，可按含水率及时间组合模式进行干燥，根据干燥不同时间段或含水率阶段设定不同干球温度及湿球温度程序曲线，干燥效果好，提高龙眼干燥出成率。
- 3、凯志空气能热泵龙眼烘干机技术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，运行安全可靠，使用寿命长，维修费用低。
- 4、采用专利技术回热循环热泵除湿方式，拓宽了除湿机在工业干燥领域的应用，干燥性能比普通热泵除湿干燥节能30%以上，大大节约运行费用。
- 5、空气能热泵龙眼烘干机烘干方式为热转移装置，主要能源为环境温度和少部分电能提供，全套设备配置电路保护系统，烘干过程无明火、烟气、废渣的产生，是一种低能耗高效率的环保节能型烘干设备。

龙眼烘干机 环保无污染空气能热泵龙眼烘干机

龙眼是目前热销的应季水果，它肉质鲜嫩、汁多美味、清甜可口、营养丰富，是其他果品所不及。不过新鲜的龙眼储存期不长，很多时候为了增加其附加值，会将新鲜的龙眼加工为干果，也就是龙眼干或者桂圆干，也就是中药里的桂圆。龙眼干/桂圆干的加工通常需要用到一款烘干设备，那就是凯志龙眼干/桂圆干烘干机。此款机型采用的是新型高科技烘干技术，结合少量电能吸收大气环境中的空气，提升烘干房内的热量温度，并及时排湿，以达到干燥龙眼干的目的。相比传统日晒或者烧煤烧炭等高能耗重污染的方式，采用空气能的热泵龙眼烘干机，一个非常明显的优势就是能耗很低，且烘干过程中不会释放任何有污染的物体气体，节能高效、环保卫生，是龙眼厂商的福音，可助力厂商实现规模化、批量化、现代化、机械化的发展需要。