

批发价格龙眼烘干机荔枝龙眼干燥设备墙裂推荐选购

产品名称	批发价格龙眼烘干机荔枝龙眼干燥设备墙裂推荐选购
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.LY-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

龙眼烘干机 广东客户工程案例分享

近期不少新老客户都找到我司了解龙眼烘干机设备的烘干效果、烘干技术、性能特点等。在当下龙眼盛产的季节，是时候开始为接下来龙眼干的干燥做准备了。今年龙眼的收成算是不错的，一些老客户为了扩大烘干规模，又再次在我司下单，增加机器设备，以便接下来的大批量龙眼肉烘干。而一些新客户，有些是通过朋友介绍，有些则是在一些网络平台了解到我司的空气能热泵烘干机，并对其效果、技术有着很大的兴趣。龙眼的盛产地主要集中在广东、福建一带。我司在这些地方做过的客户工程也非常多，而且客户反馈的烘干效果都很不错。举一个近期刚下单的客户，经过多次沟通，客户在我司订购了1台6P热泵龙眼烘干机，根据我司提供的专业全面的烘干工艺方案，结合自身所了解熟知的烘干经验，客户用20个小时就一次性烘干1吨新鲜龙眼，烘干出来的龙眼色泽黄净发亮、透明感强、颗粒饱满、质柔软、味清甜、气浓香，客户非常满意，烘干出来的效果和品质完全出乎他的意料，一个劲打电话过来感谢我司。

龙眼烘干机 烘干工艺流程分析

经过选果跟脱肉操作后，就可以采用凯志空气能热泵龙眼烘干机进行烘干。龙眼的含糖分比较高，龙眼肉里面的水分比较难彻底去除，因此需要进行两次烘干，让水分彻底渗透出老。需要注意的是，初始温度要搞，快速提水，降低后逐渐升温。具体如下：

- 1、启动龙眼烘干机，将竹筛上的龙眼肉放入烘干房内，并将温度设定在60℃左右，保持4个小时的烘干。此时龙眼肉颜色慢慢变成金黄色。
- 2、经过4个小时的烘干后，可将龙眼肉从空气能热泵龙眼烘干机里面拿出来冷却几个小时，让龙眼肉里面的水分充分蒸发出来表面。
- 3、进行第二次烘干。将冷却后的龙眼肉再次放入烘干房内，将温度设定为50℃，并保持3个小时。
- 4、经过第二次烘干之后，龙眼肉里面蒸发到表面的水分快速烘干，可将温度将至45℃，并保持1-2个小时。此龙眼肉里面仅剩的一点水分逐渐除去，至此烘干完成。

龙眼烘干机 热风循环龙眼烘箱 空气能龙眼干干燥机

凯志空气能龙眼干烘干机实际上是一种热泵技术。热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点，其优异的节能效果已被国内外的各种试验研究所证明。热泵是一种能从自然界的空气、水或土壤中获取的低品位热能，经过压缩机做功，提供可被人们所用的高品位热泵的装置。龙眼烘干机运行原理与空调差不多，主要是利用逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至40℃~85℃。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。另外设备温湿度自动控制，精确度高，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象，降低劳动强度，减少运行成本。

龙眼烘干机智能化、热风循环桂圆干燥设备厂家、优质龙眼干烘干机批发价格、空气能桂圆干燥机节能环保、高温热泵龙眼烘干除湿一体机

龙眼在去除水分之后就是龙眼干，或者说是桂圆干。常常被用于中药入药，也常用于日常煲汤之用。随着龙眼干的需求量日益增加，也带动了热泵龙眼烘干机的发展以及盛行。这是一款采用逆卡诺原理，通过设定适宜龙眼干燥的温度湿度时间等参数，并通过热风循环方式，加热烘房，使物料水分汽化溢出，并经由风机风量排出以达到水分去除的目的。通过龙眼烘干机干燥后，龙眼肉可溶性物质的浓度提高到微生物难以利用的程度，同时酶的活性也受到抑制，可以延长龙眼的保存时间，也有利于运输。