

PLC触摸屏龙眼烘干机龙眼干燥设备为你保驾护航

产品名称	PLC触摸屏龙眼烘干机龙眼干燥设备为你保驾护航
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

龙眼干燥设备运行成本低、自动化桂圆烘干机安装方便、空气能龙眼烘干机系统运行原理

这是一款可以自动设置好温湿度等参数的智能化干燥设备，拥有触摸屏控制面板，人性化人机设定，操作简便。或许很多人一开始接触龙眼烘干机，会觉得特别神秘，特别新颖，也觉得是新型技术，应该不好操作，不懂操作。但实际并非如此，只要了解了设备的系统运行原理，自然就恍然大悟了，自然地在操作上就很容易上手了。

空气能龙眼烘干机，实际上是一种热量提升装置，是一种高温热泵原理，通过吸收外界环境中的热量转变为高温高压的气体，并输送到烘房里面去循环升温，让龙眼水分蒸发，并排出主机外面，另外在水分冷凝排湿过程中又把热量回收收到主机里，以保证在排湿过程不会有热量流失，达到了一个循环的过程。

环保型龙眼烘干机低价促销、密闭式热泵桂圆干燥设备、热风循环龙眼烘箱产品特点

在当下国家大力提倡发展新能源技术环保节能型产业的大环境下，重污染高能耗低效率的产业已经逐渐被淘汰，而低能耗、高效率、零污染的产业正在崛起。正如我们的空气能龙眼烘干机设备一样，采用的就是环保型能源加少量电量进行运行，绿色健康，值得推崇。而除了环保、节能、高效、卫生等特点外，我们的设备还具有以下优势亮点：

- 1、可实现全温度段无缝干燥，机组自动根据多温度段烘干工艺要求调整烘干时间和温度，温湿度曲线程序智能化控制，干燥温度从8-75 不等，适合绝大多数物料，温度无缝涵盖，一机干遍天下午不再是

个难题。

2、中低温干燥方式（15-50 /60 /80 ），接近自然干燥，干燥后的物品的品质好、色泽好、产品等级高，无污染，节能显著，而且更符合环保卫生要求。

3、热泵龙眼烘干机采用热转移装置的干燥方式，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烘干设备。

4、采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，相比传统带式热风干燥机节能40%以上，比微波带式干燥机节能60%以上。

5、空气能龙眼烘干机采用10公分厚的聚氨酯板材，比起泡沫板材，保温效果更好，有效减少热损失，提高热效率。

6、在阴天或者下雨天都可以对物料进行随心所欲的烘干和调控、在烘干同一类型的物料时可以烘干不同的物料，节省了投资成本，合理利用了设备的闲置率，真正起到了提高生产率的效果和作用。

龙眼专用烘干机低价热销、桂圆肉干燥机保温性能好——凯志龙眼烘干机服务承诺

为了让广大的客户购买到品质更好、性能更佳的龙眼烘干机设备，也为了让客户有一个愉快的、安心的、放心的购物体验，我司郑重承诺，对于设备的售前、售中、售后，均会提供优质的、完善的服务。具体如下：

1、我司免费提供设计方案，具体根据客户的需求来设计。

2、在承接设备加工的设计，生产阶段，广泛征集需方意见，尤其在平立面布置时充分考虑需方的场地条件及公用工程条件，使设备在保证质量的同时，兼顾更优化的组合。

3、包送货，包安装，设备到达需方厂内，我司派专业技术人员赴需方指导安装并负责调试至正常使用。

4、免费对用户进行机械操作、保养和维修技术等培训，以便更好地延长设备使用寿命。

5、售后服务机构有充足的零配件供应能力，保证用户在5年内能够及时购买。

6、热泵龙眼烘干机设备质保期为一年，质保期内非人为因素的设备损坏，负责免费维修，人为因素的设备损坏，我司及时维修并只收取成本费。

龙眼桂圆烘干机恒温恒速、热风循环龙眼烘箱——龙眼烘干机工程案例

就在今年，龙眼还没开始丰收的时期，我司就已经接下来了好几个龙眼烘干机工程，大多集中在广东等地。其中，有些是带壳烘干的，有些脱壳烘干的，需求不一样，批次烘干量不一样，匹配的烘干设备也不一样。举几个工程案例来说：

1、带壳干燥工程——这是我司在高州做的一个工程。客户批次烘干量在1500斤，我司为客户匹配的是1台性价比高的6P热泵龙眼烘干机。客户采用的是带壳直接烘干，我司为客户设计的工艺方案是分两次干

燥。首先用12-13个小时进行一次烘干，之后从烘房拿出，待其冷却并将果肉内的水分完全释放出来后，大约1天左右的时间，再拿进去烘房内进行复烘，也就是二次烘干，大约4-5个小时就可以完成整个龙眼的干燥。客户非常满意我们的方案及服务，并表示期待接下来龙眼丰收后的干燥作业。

2、脱壳干燥工程——这个工程也是在茂名当地。客户主要是进行脱壳后干燥，制成桂圆干，可供入药煲汤之用。根据客户的批次烘干量在1200斤，我司为客户匹配了1台5P的空气能龙眼烘干机。与带壳干燥不同的是，脱壳干燥只需要1次烘干即可，工艺相对比较简单。在进行干燥后，客户已经开始进行干燥，根据我司提供的烘烤方案，客户仅用22个小时就完成烘干。烘干出来的果肉金黄、颗粒饱满、味道清甜，可以说产品等级比原先的传统干燥提高了很多。再者整一个过程能耗很低，效率高，环保卫生，完全达到食品卫生标准。