

# 空气能柑普茶烘干机一键升温智能干燥设备

产品名称	空气能柑普茶烘干机一键升温智能干燥设备
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.GPC-6P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

### 柑普茶烘干机（柑普茶烘干现状）

柑普茶又叫桔普茶，它是一种用新会大红柑和云南普洱茶叶为原料制作而成的一种名贵茶。柑普茶的制作过程中，有一个非常重要的程序，那就是烘干。烘干的火候控制、湿度控制、时间控制，都能影响柑普茶最终的味道。传统的柑普茶烘干，一般是用烧煤烧柴的火炉，加上大风机进行排湿。但是往往温度、湿度都比较难控制，烘干不彻底也不均匀，效果非常差。

### 柑普茶烘干机构造

- 1、主机：柑普茶热泵烘干除湿机（热泵烘干机利用输入很少的电能吸收空气中的免费热量，用来烘干物料）
- 2、烘干房：聚氨酯发泡保温库房（定制），用来摆放柑普茶，以及保温以免热量散失。
- 3、烤房循环系统：热风循环系统，将热量带到柑普茶烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将柑普茶蒸发出来的水分带走。
- 4、排湿排水系统：将柑普茶烤房里边的高温湿热的空气大部分冷凝变成水排掉，多余的水汽通过风机排出。
- 5、全自动智能控制系统：按照合适的烘干工艺曲线，自动调节温度和湿度、烘干时间。

6、独特节能技术：高效三次废热回收除湿装置，比普通热泵烘干机提升能效30%。

## 柑普茶烘干工艺

柑普茶，是一种有别于铁观音、红茶、普洱茶等的茶叶，它是用新会大红柑和云南普洱茶叶为原料制作而成的一种茶，入口甘醇、香甜，有独特的花香味和陈香味。柑普茶虽然盛行的时间不长，影响度也不大，但在我国南方，柑普茶还是挺有名气的，也是受到大家喜爱的一种保健茶叶。柑普茶的制作工艺比较独特复杂。要制作出品质好、味道佳的柑普茶，除了基本工艺要细致严谨专业外，其烘干工艺也是一个至关重要的流程。

## 柑普茶烘干机构造特点

- 1、柑普茶烘干机由热烘干房和设备部分组成，其中设备部分热交换器和热泵烘干机。
- 2、热泵柑普茶烘干机内部负责热烘干房的进风风机系统采用自主开发的双向对流模式，吹风方式可以智能化左右换向，使药材烘干更均匀，品质更上乘。
- 3、柑普茶烘干机不仅具有普通空气能热泵烘干机的性能，而且还加装显热换热器，能够使新风与热烘干房的排风有效地进行一次换热，使进入冷凝器的新风温度大幅提升，间接减少热泵烘干机的工作负荷。
- 4、柑普茶烘干机在热烘干的时候，产生的能量被高静压冷风机用于冷烘干的制冷除湿；柑普茶热泵烘干机在热烘干的时候，排出的热废气可以通过热交换器进行废热回收。
- 5、柑普茶烘干机中的热交换器解决冷烘干房的恒温除湿问题，标准化的热泵烘干机解决热烘干房的恒温除湿问题。