

新升级热泵柑普茶烘干机取代传统干燥机

产品名称	新升级热泵柑普茶烘干机取代传统干燥机
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	52000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.GPC-12P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

柑普茶制作工艺

- 1、先把橘子割一个小口，然后用小刀子，把橘子里面的橘子肉给挖掉，剩下一个空的橘子皮。当然也可以购买一些专门挖橘子皮的机器，可大大提供效率。
- 2、把挖好的橘子皮晾一下，把上好的云南普洱茶装在这个橘子皮里面，然后装到架子上面。
- 3、把装好普洱茶的橘子皮放到高温的蒸房里面，进行高温蒸一下，把橘子味道和普洱茶的味道都逼出来，结合在一起；
- 4、把高温蒸过的柑普茶放到热泵柑普茶烘干机里面进行中低温烘干。注意：千万不能高温，因为高温会使柑普茶变色、变味。
- 5、把烘干完的柑普茶进行包装，然后低温储存，存放时间越长，柑普茶味道越好。

柑普茶干燥环节的重要性

近年来，柑普茶开始逐渐出现在人们的眼球，特别是在广东，柑普茶已经在茶叶类型中占据着重要的一角，越来越受到人们的喜爱和追捧。柑普茶味道独特，制作工艺自然比较复杂繁琐，每一道程序都不允许出现失误，特别是柑普茶的干燥环节，处理不当，不仅口感差，也会影响其储存及最终品质。

柑普茶烘干机——新能源技术烘干设备

江门新会，是柑普茶制作的主要地域之一。在这里，有不少的柑普茶生产制作基地。传统的柑普茶干燥主要是通过烧煤烧柴的火炉，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。在当今社会，高效、节能、环保才是正道，才是生产商最希望看到的效果。特别是近年来国家提倡大力发展新能源、环保能源政策，这些传统的方式将逐渐被禁止使用。凯志新型空气能热泵柑普茶烘干机的出现，彻底解决以上问题。柑普茶烘干机是一款采用新能源技术、高效、节能、环保、无污染的烘干设备，集烘干、风干、排湿、除湿等于一体，符合当下国家提倡的新能源环保方向，引领行业发展新风向。

柑普茶烘干机——工程案例分享

我们都知道，在广东江门新会，有不少柑普茶的生产基地，柑普茶是新会的主要产业之一。那里有不少客户在我司订购了空气能热泵柑普茶烘干机。其中有一个客户，以往用电热炉进行柑普茶干燥，但是效果很不好，干燥出来的柑普茶味道失真，品质差，客户特别头疼。经过朋友的推荐，抱着半信半疑的态度在我司订购了一台6P空气能热泵柑普茶烘干机进行烘干，经过一段时间的调整适应，结合参考我司给出的专业烘干方案及参数，一次性烘干1500斤柑普茶，仅用35个小时，节能效果意向不到。最重要的是，自从用了凯志的柑普茶烘干机进行烘干，无任何污染物排出，非常环保卫生，另外也无需任何人工进行看管，全自动化、智能化操作，人工成本及运行成本大大降低，客户是每天都笑得合不拢嘴，特别满意。