

节能环保热泵柑普茶烘干机小青柑干燥机一键升温

产品名称	节能环保热泵柑普茶烘干机小青柑干燥机一键升温
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——新一代高科技环保节能烘干设备

近期各省市都在排查环保问题的企业产业，国家正在大力提倡、实施、扶持发展新能源环保产业，柑普茶烘干机的出现，正是响应了国家的号召，弥补了市场环保型产业的空缺。采用空气能代替烧煤烧炭等方式的热泵柑普茶烘干机，有着密闭式的烘房设计，烘干过程能更好保留柑普茶的原来味道不至于流失，另外密闭式的烘干环境，能避免物料跟大气接触，避免灰尘的污染、蚊虫的叮咬，更加卫生环保。再者，热泵柑普茶烘干机具有双效回热空气能热泵烘干机组，是新一代高科技环保节能烘干设备。采用PLC可编程控制系统，能精准控制烘干的温度、湿度、时间等，智能化的触摸屏、全自动化的操作、无需人工值班看守，更加省时省力。柑普茶烘干机，将引领茶叶厂商在日趋激烈的竞争环境中脱颖而出。

柑普茶烘干机——制作工艺参考

- 1、首先橘子的处理制作。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。现在为了提高工作效率，很多商家已经开始购买专门挖橘子的机器进行制作。
- 2、其次橘子和普洱茶装架操作。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、再者高温蒸橘子和普洱茶。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、另外，采用柑普茶烘干机进行烘干。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、 然后进行包装。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。

柑普茶烘干机——哪一种才是更适合的设备

柑普茶，味道独特融合了江门新会大红柑的果香味和云南普洱茶醇厚甘香之味，让柑皮（即陈皮）与茶叶相互吸收精华，入味甘醇、香甜，口感非常好。我们都知道，柑普茶的制作工艺比较复杂，其中干燥可谓是所有工艺流程中非常重要的一个环节。干燥的好坏将直接影响柑普茶的品质、味道等。一般柑普茶的干燥，采用的是电加热或者烤炉，温度、湿度、时间等无法进行精准控制，往往很难达到柑普茶所要求的品质。如今，市面上出现一款柑普茶烘干机，专为柑普茶烘干而研发的烘干设备。这是一款适应当今社会快速发展的现代化、机械化、规模化生产的专业先进烘干设备。当然，市面上各种柑普茶烘干机层出不穷，究竟什么样的柑普茶烘干机才能真正适合厂商进行柑普茶烘干呢？什么样的柑普茶烘干机才能帮助厂商在激烈的市场竞争中脱颖而出呢？

凯志柑普茶烘干机——一款适合柑普茶烘干的专业先进设备

凯志柑普茶烘干机，采用先进的平衡脱水技术，保持柑普茶内外脱水一致，让柑普茶能在一个平衡的温度下脱水，成品率接近100%。采用科学的烘焙曲线、排湿曲线，使柑普茶内部营养成分得到更大程度的保留。密闭式的柑普茶烘干机烘房设计，让柑普茶在烘干过程中味道不至于散发，保留了原有的甘醇清香之味，另外烘房内环境干净卫生，不会有灰尘、蚊虫的叮咬。烘干过程，没有任何废气废渣等污染物污染气体的排出，真正的零污染，绿色环保健康卫生，达到国家规定的食品卫生安全标准。凯志热泵柑普茶烘干机，采用空气能新能源技术，设备坚固耐用，技术成熟稳定，烘干方案系统完整，工程案例数不胜数，是一种真正适合柑普茶厂商进行烘干的先进干燥设备。