

李子烘干机三华李高温干燥设备自动化无需人工

产品名称	李子烘干机三华李高温干燥设备自动化无需人工
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

李果的成熟特征是绿色逐渐减退，显出品种固有的色彩。红色品种在果实着色面积为全果的将近一半时为硬熟期，90%着色为半软熟期；黄色品种在果皮由绿转绿白色时为硬熟期，而果皮呈淡黄绿时即为半软熟期。采收过早，风味不佳，过于成熟的，果实已变软、不耐贮藏。通常情况下，一般保鲜食用品种在果实接近完熟期采收；加工用的果品在硬熟期采收为宜；脆李在硬熟期采收；水蜜李在完熟前3-4天采摘。

高温热泵烘干技术早发源于美日祛德等发达国家，本公司引进了该项技术，应用于木材烘干，由于热泵烘干温度低接近自然烘干，近几年逐渐将其应用到食品及农副产品的烘干作业之中，取得了较好的经济效益，产品的附加值大大提高。现在，高温热泵烘干设备应运而生，特别是我国政府的节约能源和环境保护政策的实施，极大的促进了热泵干燥技术的发展。

赛百诺空气能烘干机特点：

- 1.热风在烘干箱内封闭下降式循环,热效率高,节约能源.无二次污染，符合国家食品卫生标准要求。
- 2.风机强制风循环,使烘干机内上下温差小，独特的可调式分风多孔板,保证温度均匀.
- 3.烘干箱内温度自控,湿度自控,保证烘干所需合适的温湿度(含有自动加热,智能排潮除湿系统,).
- 4.烘干时间阶梯控制,真正实现自动化管理.有报警器。
- 5.烘干迅速,湿气排放量大且快,六排潮，模拟太阳光烘干原理。
- 7.该机结构合理，安装维护方便,运行平稳,使用简单，寿命长，运行费用低,可视情况选择合理的能源。

控制器操作说明:

1. 温度显示：设定温度为烘箱内自动加热控制范围，一般可设定40-80度，低温加热，高温停止，可保持烘箱恒温。
2. 温度湿度：设定湿度为烘箱内自动排潮控制范围，智能自控模糊排潮，箱内湿度控制误差3%,可自动控制烘箱内湿度。保证潮气适时排除。
3. 时间阶梯控制：H，M，S分别为小时，分钟，秒。本设备选择H（小时）档，设定所需时间即可。时间到设定时间。恒温恒湿保持箱内状态。
4. 风机旋钮：正反转可自动或者手动，开启后，风机运行。烘箱内温度均匀，烘干效果好。

李子（三华李）烘干工艺：

- 1、原料处理：采收后的李子如三华李或全黄李等品种，首先进行“去皮”处理，脱去果皮表面蜡质层，使糖分容易渗入果肉内部。
- 2、硬化与护色：李子果肉内有一种单宁物质，在加工过程中，由于单宁物质氧化而使产品呈现灰褐色而影响外观，因而需配制硬化与护色混合液；0.1%氯化钙加0.1%亚硫酸氢钠混合液浸渍原料8小时，然后用清水洗净，沥干水分，备用。
- 3、配制糖液：50公斤鲜果需用25 - 30公斤白糖配成40%糖液；在糖液中加入0.1%柠檬酸；0.05%山梨酸钾把糖液煮沸后加入原料浸渍。
- 4、透糖工艺：李子浸入糖液中第二天糖液浓度大大下降。一般只有20%左右浓度，需要浓缩糖液，把稀糖液抽出，到夹层锅或不锈钢锅内加热浓缩，要求提高浓度5%左右，把浓缩过的糖液趁热加回李子中进行浸渍。以后每隔1 - 2天要重复此工序，要求只煮糖液，原料不能直接加热。在糖液不断升高的过程，就是原料中水分不断蒸发又不断吸收糖分的过程。如没有真空透糖设备，这个周期比较长，一般需要15 - 20天才使糖液上升到55 - 60%，果肉内部糖液浓度也要求达到50%以上才告透糖完毕。
- 5、烘干：把蜜李从糖液中捞起，平铺在物料盘中，将物料盘插入物料车，将物料车推入烘干房，3P的热泵烘干除湿一体机配置3.5米长2.2米宽2.2米高烘干房，一次可以推入6台物料车，每台车装入180斤，共装入1080斤物料，烘干房温度控制在60 - 70 下烘干20小时，含水量控制在25 - 28%，烘干系统每小时用电7度，一批次共耗电80度。