

龙眼烘干机桂圆干燥设备多少钱

产品名称	龙眼烘干机桂圆干燥设备多少钱
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	23800.00/台
规格参数	品牌:易希 Easy Dry 型号:YX-120RD 产地:广州
公司地址	广州市花都区花山镇小布村瓦砾巷庄十二巷9号401房
联系电话	17302018332

产品详情

龙眼烘干机 桂圆烘干机使用技巧

龙眼烘干预处理阶段：龙眼荔枝含糖分高，在温湿度曲线和时间上需要严格控制，不能急于求成。首先将经过预处理的龙眼果实平铺在物料托盘上，层与层间距保持15mm左右。关闭烘房进出料门、侧出料门、室外排风口及排湿口。开启风机、蒸汽阀门及电动蒸汽调节阀，保持一定热风高温并持续一段时间，快速提水。

龙眼杀青阶段：经过预热阶段后，龙眼果实在热泵烘干房内，处于相对封闭的空间，鲜果均匀受热缓慢蒸发自身水分，起到相当于杀青的工艺过程。然后开启排风口及排湿口，热风温度控制在60 左右，待鲜果烘至七八成干。

龙眼烘干回汗阶段：回汗对于龙眼的干燥也十分重要，龙眼多糖，出水慢，待七八成干后，静止若干小时，起到回汗的作用，便于龙眼快速完成自身内部水分迁移并渗出果面的过程。停机静止也能达到节能的目的。

龙眼干燥后期：静止回汗后的龙眼果实，内部水分已大部分的向外渗出表面，再次开启风机、蒸汽阀门及电动蒸汽控制阀使烘房内的热风温度保持在60 左右烘干至果壳硬而脆呈自然土黄色，手捏易碎。用齿咬核，核易碎且有声响。

在整个热泵龙眼烘干机工作过程中大体上是采用热风逆流干燥工艺进行烘干作业的，即物料小车的前进方向与干热空气的流动方向相反。但由于烘房结构的特殊性，可根据不同的烘干过程开启或关闭某个排湿口，使热风还能形成穿流，整个烘干过程约20-25小时即完成，大大节省了烘干时间和成本，缓解了果农们种植季节性鲜果的销售压力。

龙眼肉富含葡萄糖、蛋白质、多种维生素、矿物质，并且烟酸和维生素K的含量较其它水果要高，用来泡水、煮粥、煲汤都是非常不错的营养滋补品，具有健脑安神、补心脾、健胃，恢复体力、补血益气、利睡眠等功效。

去壳的元肉与带壳的龙眼烘干的步骤和温度及时间不一样，通过选定烘干机不同的烘干模式即可。