

无花果烘干机空气能热泵烘干机厂家

产品名称	无花果烘干机空气能热泵烘干机厂家
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

无花果烘干机烘干工艺

无花果烘干机的技术要求

无花果的烘干工艺：无花果鲜果含水以游离水、胶体水及化合水状态存在，含水率达75-80%，含糖高，如果自然晒干时太阳光强度不够，很难把无花是干透，使用空气能无花果烘干机的重点在于温度、湿度、风速、风量精准可控。视块状大小一般初期1小时设置温度宜在70-85的范围，在短期内使无花果水分大量的蒸发，这4小时的排湿控制在50%，第二段8小时的时间，温度以60-70 的范围为基准，稍缩短排湿时间，湿度控制为30%，第三段5小时的时间，温度降低50-60 ，湿度继续降低至10%；整个过程约18小时，无花果含水率降到15%以内。

使用无花果烘干机烘制出来的果干，无花果果干肉质柔软，有清香气味，甜香宜人，含水量20%左右，无虫蛀，无霉菌，无杂质，无泥沙。四川省内江市威远县的游勇是专业的无花果种植和生产大户，2013年就开始建无花果干片加工厂，并建立起无花果干片的全国的销售网络，创造了大量财富。2007年游勇与广东凉果加工厂家建立合作，将加工干片以外剩余的无花果，制作成凉果。2008年，游勇的无花果干片、凉果等产品创造产值1100万元。如今，威远县无花果种植总面积近2000亩，种植户200多家，其中80%以上通过游勇加工销售。无花果的深加工为农民带来了增收，创造了更多财富。

从无花果的烘干加工看果脯的深加工。大多数水果的保存时间很短，比如草莓、桑葚、桃子、杨梅、杏果、蓝莓等，因此烘干是一个很好的保存和提高附加值的方式。这些水果的水分含量都很高，糖分高，在日晒时很容易沾上灰尘，招引蚊子，苍蝇、蚂蚁等，带来二次污染。在量产的季节，晾晒场地也是一个很大的问题。以无花果烘干机为代表的热泵烘干房，物料在相对封闭的空间内，不受外界影响，烘干出来的果脯保持了原果的色泽，因此不需要硫熏这道工序，品质得到了大大提升。机组可以智能控制，能实现对温度、湿度、风量和时间的精准控制，对于不同的物料设定不同的干燥模式，具有干燥模式，具有干燥速度快，产量大，运行成本低的特点。

1. 空气能热泵无花果烘干机用电量吗？

答：无花果热泵烘干机用电量比纯用电设备节省75%的电量。热泵烘干机运用的是逆卡诺原理，从冷却的环境中吸收热量，通过压缩使其升温，将热量传递给高温介质，放出热量之后，进行绝热膨胀，是温度降低至初始温度，回到最初的状态，从而完成一个循环，热量通过工质完成交换。

2. 热泵烘干机的控制面板操作难吗？

答：我们都是采用的是触屏控制面板，傻瓜式的按键设置，5分钟就能掌握使用，而且可以保存设定的烘干程序，下次使用时直接开机。

3. 热泵无花果烘干机烘干会不会不均匀？

答：我们使用了360热风循环设计，风机摆放上中下都分布均匀，而且烘干房中间用中隔板在中间隔开，一边出风，一边回风，让空气顺畅的在各个角落流动，达到烘干均匀统一。

4. 烘干过程中需要有人看守吗？

答：不需要。我们的烘干机只需要设定好烘干程序，烘干机按照您设定的程序自动跳转到下一个步骤。节省人力成本。

5. 无花果烘干的质量如何？

答：空气能热泵无花果烘干机类似于自然烘干，烘干过程中能很好的保存无花果的药用价值，保留无花果原有的色泽。