

龙眼烘干机 热泵桂圆烘干机价格

产品名称	龙眼烘干机 热泵桂圆烘干机价格
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	21000.00/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

龙眼烘干机的烘干技巧与烘干工艺浅析

可定制款空气能热泵龙眼烘干机

1. 空气能热泵烘干机烘干机的前景跟工作原理

以前我们对龙眼的烘干都是采用日晒的方式，但是日晒的弊端有很明显。日晒龙眼干，首先受气候影响很大；场地受限，烘干时间长，受蚊蝇虫卵的污染较大，卫生条件难以保证。随着市场的需求，我们的龙眼烘干机，采用的是逆卡诺原理，依靠电能吸收空气中的免费热量并将其转移到烘干房内（输入1度电能量能产生4度电热能），实现烘干房温度提高，配合相应的除湿设备实现物料的干燥。空气能热泵烘干机由压缩机，冷凝器（加热器），节流装置（电子膨胀阀），蒸发器（吸热器），压缩机等装置构成了一个制冷制循环系统。制冷剂在压缩机的作用下在系统内循环流动，它在压缩机内完成气体的升压升温过程，它进入冷凝器后释放出高温热量加热烘干房内的空气，同时自己被冷却并转化为流液态，当它运行到蒸发器后，液态迅速蒸发吸热再次转化为气态，同时温度下降。这是蒸发器周边的空气就会源源不断地传递给制冷剂，制冷剂不断地循环就实现空气中的热量搬运到烘干房内加热房内空气达到干燥龙眼的程度。

2. 如何运用空气能热泵烘干机烘干龙眼？整个龙眼烘干的处理流程

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。

3. 我们的空气源热泵龙眼烘干机有什么优势？

我们的热泵烘干机节能省电，安全环保无污染；功能多样化，一机多用，集烘干，冷干，除湿，排湿，编程于一身；应用范围广，除了可以烘干龙眼，还可以烘干农产品，肉类，水产品，海产品，腊味，海味，药材等；智能控制，温度湿度时间一键设置，操作简单便捷；无需人工值守，设备24小时自动运行，人性化机械化。

联系手机：17302018332 期待您的咨询