

# 空气能荔枝烘干机不忘初心热泵龙眼烘干设备

产品名称	空气能荔枝烘干机不忘初心热泵龙眼烘干设备
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.LZ-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

### 专业先进荔枝烘干机干燥方式VS传统晒制方式

传统的荔枝干燥，一般采用日晒、风干等，但是需要租用大量的场地，还得受天气影响，收晒需要大量的人工。另外，也无法大面积晒制，实现自动化、批量化、现代化的生产干燥。再者日晒的周期很长，且完全将荔枝肉暴露在大气环境下，由于荔枝是含糖分高的果脯，容易招致蚂蚁、蚊虫等，表面还会附着一些灰尘粉尘。对于当下食品卫生局、市场消费者对食品类的卫生安全越来越严格，这样的传统晒制方式已经无法达到各种卫生安全指标了。寻找一种更加适合的干燥方式尤为重要。

如果要问目前市场哪一种方式能克服传统晒制方式的不足，那也就是空气能热泵荔枝烘干机了。这是一款集多种干燥方式于一体，可实现烘干、风干、除湿、排湿等功能，且适合各种不同物料干燥的全自动化、智能化专业先进干燥设备。采用的是一种温和的热风循环干燥方式，在保证荔枝干的烘干品质及效果的基础上，保留其原有形状、颜色、味道不改变；另外，采用环保型空气能，不仅很好地降低能耗，提高效率，更重要的是环保卫生，完全可达到食品卫生安全标准。荔枝烘干机占地面积小，安装灵活简便，完全不受天气影响，可24小时阴天晴天白天黑夜不间断运行。

荔枝干烘干机自控恒温、3P-15P常规机型荔枝干燥设备、水果类荔枝专用烘干机亮点

荔枝烘干机之作为干燥行业的一位新秀，在很短的时间内就俘获了用户的心，所表现的正如一匹黑马的

特质。在这几年的市场检验，并在一些不足方面上进行调整完善，如今已是可以适应各种不同品种不同属性的干燥方式，设计的工艺方案既专业又全面，很好地帮助了客户在烘干过程中少走一些弯路，并以更好的品质和优势取得市场的认可。热泵荔枝烘干机的具体亮点如下：

- 1、 热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点，其优异的节能效果已被国内外的各种试验研究所证明。
- 2、 荔枝烘干机采用的是保温性能好的不锈钢或者镀锌板的岩棉板和聚氨酯作为保温的材料，对整个设备的保温效果起到了很好的保护作用，耐高温，结构牢固，使用效果好。
- 3、 采用密闭式的热风循环干燥方式，物料存放在干净卫生的烘房内，避免了与大气环境的接触，杜绝了蚊虫、蚂蚁、灰尘的附着，烘干过程没有任何污染物排出，是一种可持续发展的环保型产品，完全可达到食品卫生安全标准。
- 4、 热泵荔枝烘干机具有3级热回收装置和3次除湿技术，能效可达到85%，是常规热泵节能产品节能效果的3倍；而在除湿方式完全打破了传统除湿机除湿量的定义，在在相同工况下是传统热泵除湿机除湿量的4-5倍。
- 5、 全自动控制、智能化操作，无需人工翻动，大大减少人工及劳动强度，降低运行成本。可精准控制温度、湿度、烘干时间，保证烘干效果及品质。
- 6、 空气能荔枝烘干机干燥品质好，采用一种温和的干燥方式，接近自然干燥。被干燥荔枝的品质好、色泽好、物料等级高。

占地小（15个立方最多可容纳一吨重物料），室内外均可安装使用，根据批次烘干量可对烤房进行单独设计。可24小时开机使用，不受天气影响，使用寿命长达10年以上。

荔枝是岭南佳果，在福建，广西，海南都有大面积种植，广东的高州尤为出名，荔枝的果肉厚，含水量大，含糖量高，所以在烘干过程中需要一些技巧。荔枝的成熟季节从5月份开始，比龙眼要早一些，荔枝的种植过程中需要将荔枝树皮表面割若干刀口，果农称为防水，是为了提高荔枝果的甜度。

荔枝分布于中国的西南部、南部和东南部，广东和福建南部栽培最盛。亚洲东南部也有栽培，非洲、美洲和大洋洲有引种的记录。荔枝与香蕉、菠萝、龙眼一同号称“南国四大果品”。

荔枝味甘、酸、性温，入心、脾、肝经；可止呃逆，止腹泻，是顽固性呃逆及五更泻者的食疗佳品，同时有补脑健身，开胃益脾，有促进食欲之功效。因性热，多食易上火。

龙眼、荔枝具有采收期短、上市集中、不耐贮藏的特点，鲜销压力大，需进行烘干加工。

原料选择：应选果形大而圆整、肉厚核小，干物质含量高、香味浓、涩味淡的七至八成熟的原料，壳不宜太薄，以免干燥时裂壳或破碎凹陷。加工品种中以“糯米枝”和“元香枝”、“妃子笑”等为佳。

烘干过程有整果烘干和去壳烘干的不同产品加工要求，烘干两种类型的产品，温度控制不一样，带果皮的烘干温度可以调高一些，达到60即可，纯果肉的在50度即可，烘干后段都需要把温度降低到45度进行烘制，烘干过程中无需翻动，可以无人值守，带果皮的一般需要30小时，纯果肉的烘干一般18小时即可完成。