

# 新疆大枣烘干机广州热泵烘干机厂家

产品名称	新疆大枣烘干机广州热泵烘干机厂家
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

红枣，又名大枣、干枣、枣子，起源于中国，在中国已有八千多年的种植历史，自古以来就被列为“五果”（栗、桃、李、杏、枣）之一。使用空气能热泵烘干机进行红枣的烘干，不仅可以进行温度上跟湿度上的智能化控制，也能在保全红枣本来品质的前提下进行内部水分蒸发和糖分转化，且烘干量大，烘干无污染排放物，符合国家创建绿色新能源的要求规范。

热泵烘干机兴起：传统原始的烘干方式就是自然晾晒了，这种方式的好处是没有资源的额外消耗、不需要成本。但是缺点也同样明显，完完全全“看天吃饭”，天气不好，刮风或者下雨就没法按时晒完物料影响供货周期。进入工业时代后，电锅炉烘干开始出现。这种设备可以将电能转化为热能，利用热量烘干食材。高效、而且自动化程度也大有提升。然而，电锅炉的能耗，始终是一个大问题。大家学过物理，物理学中的能量守恒定律表明了，要产生多少热能，就得消耗多少电能。因此，使用电锅炉完成一次完整的烘干过程，电费开支可不小。也许是因为经历了多种烘干方式，体验了各种不足。新一代烘干设备——空气能热泵开始出现在市场中。它的出现，让烘干走向了智能化、节能化与环保化，让烘干发生了革命性的改变。

赛百诺空气能烘干机特点：赛百诺空气能热泵烘干机采用PLC可编程控制方式+触摸屏操作面板，全自动智能化控制，可按照合适的烘干曲线，自动调节温度、湿度、烘干时间等。热泵烘干设备操作方便，可实现多功能，满足不同种类物料干燥方式。干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，宠物食品烘干机环保无污染，比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

红枣烘干工艺：烘干阶段：使枣内部的游离水大量蒸发，此时，必须提高温度。以利水分大量蒸发，并注意除湿，并保持室内温度不要有大的变化，以便持续不停地蒸发水分。当红枣果表面出现皱纹时，说明烘干正常；除湿阶段：当红枣内温度均匀一致，在6个小时内可完成此阶段工作。因为后期枣内水分已不多，应特别注意温度控制，切勿过大。此时相对湿度也降了下来。随着红枣内水分逐渐平衡，也就达到烘干目的了。注意把烘干好的样品及时卸出来；放凉：烘出的枣必须注意通风散热，待冷却后方可堆

积。如把刚从烘干机内卸下的红枣堆放于库内，由于红枣本身含糖多，在热的作用下，糖分很容易发酵变质，枣内的原果胶也会分解成果胶和果胶酸，必然使枣成为烂泥一摊，也会使枣内的糖变化，出现带有酸味的细丝，使红枣遭到破坏。因此，烘烤完毕，一定要彻底冷却后，才能入住；