

3000斤菠萝片烘干机 空气能热泵水果干烘干设备厂家

产品名称	3000斤菠萝片烘干机 空气能热泵水果干烘干设备厂家
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	25000.00/台
规格参数	品牌:易希 Easy Dry 烘干能力:3000斤/批次 型号:YX-145RD
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

菠萝烘干机

1、原料处理：取八成熟菠萝，去除烂果、病果、虫果，去皮去心去果眼，选取果肉已转黄色，具菠萝芳香，切片，每片大小厚度3-4毫米，呈扇状。

2、硬化、护色措施：菠萝果肉属多汁浆果类型，浸灰的目的是使果胶物质与钙结合成不溶性果胶酸钙盐，使疏松易煮烂的果肉变为稍为坚密不易煮烂，同时中和了果肉所含酸份。浸灰措施为采用3%石灰水搅拌沉淀后的上层清液浸泡菠萝片8小时后，用清水冲洗干净并待其沥干水分。

3、浓糖液处理：配制60%蔗糖液，即是100斤糖液中有60公斤砂糖，40公斤水组成。把菠萝片浸入60%糖液中，糖液刚浸过原料便可，浸糖时间为24小时。

4、烘干：把菠萝片从糖液中捞起，沥干水分，在65℃下干燥18-20小时，使其含水量达到16%即为标准。

5、包装：干燥后的菠萝片或者是凤梨片直接接触空气会回潮，所以需要密封包装，如果有条件可以进行真空包装，这样可以保存菠萝片或者凤梨片的颜色和香味。

一、空气能热泵菠萝烘干机烘干工艺：

菠萝干烘制过程可分四段完成：

首先：烘干温度设定55℃，连续加热模式，循环内风机持续工作，时间2小时；

第二段：温度60℃，湿度设定35%，模式选择烘干+排湿，时间8小时；

第三段：温度提升到65℃，湿度设定20%，模式采用烘干+排湿，烘干时长8小时，全过程选用干湿球传感信号控制湿度，温度探头传感信号控制温度；

第四段：温度设定为50℃，湿度设定18%，连续除湿模式烘焙1.5小时左右，烘干完成。

注意事项：

60%浓糖液处理过菠萝片后，浓度就会下降，但有菠萝芳香，可作菠萝果汁用，或者加入糖提高浓度之后继续使用。

菠萝片前期烘干可以将温度控制高一点，利于除湿。后期伴随含糖量的增大，温度需要调低进行烘制。

二、菠萝烘干机装置简介

干燥的目的是除去某些原料，半成品中的水分或者溶剂，以便于物料的包装，运输，贮藏，加工和使用：

- a.以包装和运输为目的。如悬浮和滤饼状的食品，药品，化工原料及产品等，经干燥成固体后，包装和运输比较方便。
- b.以贮藏为目的。某些食品，药品，化工原料及产品，当其中水分较多时，会有利于微生物的繁殖，易霉烂，虫蛀或变质，这类物料在贮藏前一般需经过干燥环节。尤其如生物化学制品，抗生素及食品等，含水量超过规定标准则容易变质而影响使用限期，经干燥后贮藏时间较长。
- c.以使用方便为目的。如食盐，尿素，硫酸等，当干燥到含水率为0.2%-0.5%时，物料不易结块，使用较为方便；牛奶干燥成为奶粉后，可保存较长时间且可随时冲饮；衣物只有干燥后，穿用才舒适。
- d.以便于加工为目的。某些农副产品，药材，化工原料等，出于加工要求，需粉碎（或造粒）到一定的粒度范围和含水率，才便于再加工和利用。如小麦，玉米等进行加工前均需干燥处理；磷矿石经粉碎干燥可提高化学反应速度；催化剂半成品的造料干燥，可使其保持一定含水率和粒度范围，有利于压片成形等。
- e.以提高产品质量为目的。某些产品的质量高低跟含水率有关，物料经过干燥处理后，其有效成分相应增加，使产品质量提高。如煤在燃烧前需控制其含水量，以提高燃烧过程的效率；涤纶切片在纺丝前，干燥到含水率为0.2%以下时，可防止在抽丝时产生气泡，提高丝的质量。

热泵烘干装置与常规烘干装置对比

常规干燥装置

常规干燥装置通常直接用电加热或燃料来获得干燥所需的热能。以利用热空气干燥物料为例，常规热空气干燥装置中，利用加热器将环境空气加热到适当温度，热空气进入干燥器中将热量传给物料，使其中的水分汽化并由空气带出干燥器，出干燥器的空气变为温度低、含水分多的废气，一般直接排入环境。设输入加热器中的燃料或电能为100份，考虑到加热器的热能损失，出加热器的热空气得到的热能大约为70-95份

常规干燥装置中，进入干燥器空气的湿含量等于环境空气的湿含量，当环境空气的温度高，湿含量大且物料又要求低温干燥时，常规热空气干燥装置的应用会受到一定限制。

热泵干燥装置

热泵干燥装置是一种高效制热装置（产出的热能/消耗的能量 > 99%）。热泵干燥装置是热泵和干燥器的结合，是一种典型的高效能量提升装置。

在热泵干燥装置中，干燥器排出的废气不再排入环境，而是进入热泵。热泵将干燥排出的废气先降温除湿，再加热升温后进入干燥器循环利用。热泵消耗100份燃料能或电能，通常可产出140-800份热能。热泵干燥装置中，进入干燥器空气的湿含量取决于热泵蒸发器对干燥器废气的冷却程度（与环境无关），可根据物料的干燥要求方便地控制干燥器进气湿含量和温度，易于在常压下进行物料的低温干燥。

三、菠萝烘干机的工作原理

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物料的程度。