

# 全自动牛蒡子烘干机 箱式中药材干燥设备

产品名称	全自动牛蒡子烘干机 箱式中药材干燥设备
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	20000.00/台
规格参数	品牌:易希 Easy Dry 功能:烘干,冷干,除湿,排湿 产地:广东广州
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

### 牛蒡子烘干机

牛蒡子(因为牛的力量大,故而古代医家又称其为大力子),中药名。为菊科二年草本植物牛蒡的干燥成熟果实。呈长倒卵形,略扁,微弯曲,长5-7mm,宽2-3mm。表面灰褐色,带紫黑色斑点,有数条纵棱,通常中间1-2条较明显。顶端钝圆,稍宽,顶面有圆环,中间具点状花柱残迹;基部略窄,着生面色较淡。果皮较硬,子叶,淡黄白色,富油性。无臭,味苦后微辛而稍麻舌。秋季果实成熟时采收果序,晒干,打下果实,除去杂质,再晒干。生用或炒用,用时捣碎。具有疏散风热,宣肺透疹,利咽散结,解毒消肿之功效。属于解表药中发散风热药。现代研究,牛蒡子还可用于防治糖尿病肾病;牛蒡果实含牛蒡甙经水解生成的牛蒡甙元具有抗癌活性。

1、采收,次年春夏季当种子黄里透黑时将果枝剪下,采收后将果序摊开曝晒,充分干燥后用木板打出果实种子,除净杂质晒至全干后即成商品。根挖出后洗净,刮去黑皮即可菜用,或晒干药用。2、但是现在一般都不采用日晒,一是场地不足,二是日晒时间长不稳定。现在教大家怎么用空气能热泵烘干机烘干牛蒡子。3、在采收牛蒡子后,将牛蒡子放进去烘干房中,设置好时间温度,一阶段设置45度,烘干时间3个小时,二阶段设置65度,烘干时间10个小时。在烘干完成之后,机器会自动关机。等待15分钟后,再将牛蒡子从烘干房中推出,即可完成烘干。注意:种子成熟期很不一致,故应分期采收。如久不采收,果实过分成熟,易被风吹落。由于总苞上有许多坚硬的钩刺,采摘时应在早晨和阴天刺软时进行,不致伤手;若晴天采摘,则应带上手套。

牛蒡子工作原理: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。

牛蒡子烘干机产品特点：

- 1.除湿、烘干、制冷、排湿、通风换气为一体智能化烘干除湿设备。
- 2.采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，相比传统带式热风干燥机节能45%以上，比微波带式干燥机节能67%以上。
- 3.适合75 以下温度各种烘干除湿模式，干燥稳定，质量好、卫生环保。
- 4.创新排湿功能、排风热回收、新风预除湿技术、制冷剂过冷过热回热技术。
- 5.机组自动根据多温度段烘干工艺要求调整烘干时间和温度，温湿度曲线程序智能化控制。
- 6.满足大温差、梯度温度流水线烘干工艺要求。

多规格多型号的牛蒡子烘干机满足不同客户群体的需求

3P烘干机适配于大小约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电3度左右；

6P烘干机适配于大小约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电6度左右；

10P烘干机适配于大小约40立方米的烘干房使用，每小时平均用电12度左右；

箱式烘干设备除了上述的3P，6P，10P，还有大规格，从300kg-8T的食用菌烘干，根据公司的规模，烘干物料的特性，场地的需求，定制设备，满足客户的需求。

牛蒡子烘干机还可以用来干燥白芍、金银花、连翘、白葱菌、生姜、无花果、松茸、桃胶、茶树菇、陈皮、玛卡、化橘红、西洋参、黄栀子、山药、山楂、苦瓜、天麻、鱼胶、瑶柱、生蚝干、虾米、带鱼、对虾、鱿鱼丝、海马、红娘鱼、马鲛鱼、多味鱼、牡蛎干、蚬子干、马面鱼、三文鱼、黄花鱼、银鱼、红娘鱼、黄鱼、鱼翅、带鱼、红鱼、龙头鱼、海蛭、蛭子、鱿鱼、柳叶鱼、鲢鱼、鳙鱼、马哈鱼及虾类、贝类等各类水产品。

贴心的售前售后服务

- 1.根据客户要求设计方案，免费提供设计方案。
- 2.派专业工程师到现场勘查，提供专业的建议与意见。
- 3.免费对客户进行机械操作，保养与维修的培训。

4. 专业技术人员安装并调试机器至正常使用。
5. 设备保质期一年，质保期内非人为因素损坏免费维修。
6. 人为因素的损坏，我们只收取成本费用。