

2020新款荔枝烘干机 高温热泵烘干机厂家

产品名称	2020新款荔枝烘干机 高温热泵烘干机厂家
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

荔枝分布于中国的西南部、南部和东南部，广东、广西和福建南部栽培盛。荔枝烘干初加工，提高附加值，延长保质期，可使荔枝保鲜期延长至2年，并且烘干后口感好、营养价值高，越来越受到农户和消费者的青睐。干制荔枝尽量选用干制后壳与果粒不相脱离的荔枝品种如：糯米糍，香荔、“妃子笑”，禾荔为宜。同时应选果形大而圆整、肉厚核小，干物质含量高、香味浓、涩味淡的七至八成成熟的原料，壳不宜太薄，以免干燥时裂壳或破碎凹陷。

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。

赛百诺荔枝烘干工艺：1、人工去除枝叶，经过层层挑选，去除小果和差果，保留果实饱满完整的大果。

2、荔枝烘干工艺，这一种参考烘干工艺，适应用未经过高温杀青的荔枝果。

1、烘房温度70 ° C，1小时；

2、烘房温度40-45 ° C，时间3-4小时；

3、烘房温度50-55 ° C，时间20小时；

4、烘房温度到60-65 ° C，时间10小时。

3、荔枝烘干机的使用，多次回潮返烘是提升荔枝烘干品相的关键之一。带果皮烘干的荔枝，初次烘干的温度控制在65-70（以果壳烫手为度），经过24小时停烘。再次烘干的温度控制在55-65，完成烘干过程约需28-32小时。去壳果肉的烘干温度在50左右，设置好智能温湿控制系统，设备自动烘干，约15-20小时内完成一个批次的烘干。根据产能的不同，每批次可烘600-800斤,1000斤，2000斤不等。