

# 陈皮烘干机恒温热泵烘干新会陈皮加工的之选

产品名称	陈皮烘干机恒温热泵烘干新会陈皮加工的之选
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

陈皮的市场近开始方兴未艾。此前，烘干在陈皮行业一直是个瓶颈。陈皮传统上使用日晒，但是天气不稳定，容易造成皮发霉、报废。也有人使用土炉来烘干，燃烧过程中产生的二氧化碳和重金属粉尘严重污染产品质量，造成安全隐患。现在有一种集烘干、除湿、新风、风冷、温度控制和智能排湿的热泵型陈皮烘干机，来满足陈皮行业的要求，特别是新会陈皮行业和柑普茶行业的需求。在整个烘干过程中，可以做到无人值守，高效节能，环保安全，烘干色泽，效果好，节能时间长，解决长久以来新会陈皮的高效率、高品质的烘干除湿问题。

为什么选择赛百诺热泵烘干机：现在为什么越来越多用户到淘汰掉以前的传统设备，采用新式的空气能热泵烘干机呢？原因在于：热泵烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，高效节能芒果烘干机厂家，使被干燥后的芒果干品质好、色泽好、产品等级高。热泵烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到精确有效的控制，且温度调节范围为常温到75℃，相对湿度调节范围为5%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。另外，它密闭的烘干环境可以防止蚊虫以及外部污染物接触到芒果干，让生产达到环保卫生的效果。

安装注意事项及场地需求：空气能热泵烘干房对于安装场地的硬件要求还是比较简单，一般要求是足够宽阔的平整水泥地面，并把足够大的电源拉到热泵烘主机安装位置即可。如果安装场地是在室内话，室内的通风也很重要，这样有利于烘干设备的排湿，加快烘干速度。如果安装在室外的话，建议在烘干房顶部搭建一个挡雨棚，避免热泵烘干房长期日晒雨淋，延长热泵烘干房的使用寿命。这里需要注意的是，北方严寒地区建议将热泵烘干房安装在有采暖的室内使用，以保证热泵烘干房的工作效率。

赛百诺烘干机特点：1、设备主机：主机主要就是体现-

一个加热系统，它的功能就是利用输入很少的电能吸收空气中的免费热量，用来烘干物料2、烘干房：烘干房主要是用来摆放要烘干的物料，采用10公分聚氨酯板材，在保温性能方面很好，同时也可以避免热量的流失。3、循环风机：主要体现一个循环风系统,通过耐高温高湿的循环风机，将热量带到烘房内的每一个角落，从而提升烘房内温度,并将物料蒸发出来的水分带走。4、排水系统：主要是利用冷凝

器将冷凝的水分排放到室外，更好地降低室内空气的湿度。5、干燥系统：主要是体现一个排湿的过程,将烘房内的高湿度水分排出，从而达到干燥的目的。6、控制系统：通过PLC可编程系统，实现温湿度的调控，设备按照合适的工艺曲线，自动调节温度、湿度、烘干时间等参数。7、预警系统：按照用户的要求，根据时间温度、湿度等参数设置预警，方便提醒用户。

陈皮烘干工艺：烘至果皮发软：将果皮放置入陈皮烘干机内，并用自制方形网格分层隔开，低温干燥一个小时，使果皮发软。皮翻反整形。将果皮从陈皮烘干机内取出，将果皮翻反，注意不要将果皮折断，保持果皮完整，保持成品率。恒温烘干：将翻转过的陈皮均匀放置在自制网格车内，放入陈皮烘干机，将烘干机的工作温度设定在40-45摄氏度，恒温烘干至7小时，抽取样本称重，果皮质量接近新鲜果皮质量的25%，果皮含水量为15%左右为成品。在烘干过程中，注意陈皮烘干机烘干房内受热均匀，一般每隔2-4小时左右调换一下网格车一次。调换原则为前后，上下对调，使之受热均匀。