

荔枝烘干机热泵高温烘干设备您选对了吗

产品名称	荔枝烘干机热泵高温烘干设备您选对了吗
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，广东和福建南部栽培盛。荔枝与香蕉、菠萝、龙眼一同号称“南国四大果品”，其成熟时至鲜红色；果肉产鲜时半透明凝脂状，味香美，但不耐储藏。鲜荔枝加工干制，历史悠久。成品肉厚，味香甜，历来为自尝及送礼佳品，远销国内外。制成干果的比率依品种、气候条件和加工技术不同稍有差异。加工方法分日晒和热干燥（火焙或热风干燥）。以日晒和热风干燥成品品质较佳，火焙次之。

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耗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。

赛百诺荔枝烘干工艺：初次烘干的温度控制在65-70（以果壳烫手为度），每2-3小时翻果一次。经过24小时停烘。冷却后装袋堆2-3天。再次烘干的温度控制在55-65，每2小时翻动一次，一般经过10-12小时即可烘干。果大肉厚的果实，经再烘后须放置3-5天，待果肉内部水分继续扩散外渗后进行三焙。荔枝烘干机的使用，多次回潮返烘是品质关键。