

茉莉花烘干机高温热泵烘干机厂家供应

产品名称	茉莉花烘干机高温热泵烘干机厂家供应
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

茉莉花茶是中国十大名茶之一，是摘自春天里的盛开的茉莉花和茶叶一起搭配生长地花茶，具有春天花朵的香气又有茶叶的清新之气，是口感香甜的受大家欢迎的花茶。常喝茉莉花茶对于女性来说不仅可以美容养颜、净白皮肤还能够抵抗衰老，还能疏通人体肠胃可以排宿便、顺气清脑、降低血压和血脂，还具有抵抗细菌和病毒治疗癌症的巨大的作用和功效。茶叶中咖啡碱可刺激神经系统，起到驱除瞌睡、消除疲劳、增进活力、集中思维的作用；茶多酚、茶色素等成分除能抗菌、抑病毒外，还有抗癌、抗突变功效。

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1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。

赛百诺茉莉花烘干工艺：大量的生产实践表明,烘焙温度与在烘时间是影响茉莉花茶的两个重要因子,烘焙温度90℃、在烘时间18min处理的茉莉花茶综合品质佳;茉莉花茶茶坯的水分丧失与烘焙温度正相关,在试验条件时,将茉莉花茶水控制在5%-7%时,60℃、90℃、120℃、150℃烘焙所需时间分别是24min、18min、12min、8min;茉莉花茶的黄酮类总量随着烘温的升高而下降;4种处理的茉莉花茶多酚类总量的大小顺序:120℃处理、90℃处理、150℃处理、60℃处理;90℃处理的精油总量高,其他依次为60℃处理、120℃处理、150℃处理;芳樟醇(3,7-二甲基-1,6-辛二烯-3-醇)及其氧化物、己烯-1-醇、吲哚、茉莉酮、乙酸苯甲酯的含量与茉莉花茶品质呈正相关。