

恒温恒速空气能龙眼烘干机可长时间作业桂圆热风循环烘箱

产品名称	恒温恒速空气能龙眼烘干机可长时间作业桂圆热风循环烘箱
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LY-6P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

龙眼热泵烘干机产品服务

- 1、根据客户的烘干需求和场地大小，免费为客户设计方案
- 2、到客户所在地现场考察，评估场地和适用性
- 3、生产好的设备先在本厂进行测试，调试好设备的安全性
- 4、到客户所在地进行设备安装，并进行烘干测试，设置好烘干区间
- 5、设备一年保修，终身维护

高温热泵龙眼烘干机，烘干行业新宠为客户提供一站式服务的热风循环烘箱

2020是魔幻的一年，小伙伴们以为打开方式不对，令人闻风丧胆的新冠病毒席卷全球。新冠病毒，口罩，隔离污染，卫生一时间成为大家热议的话题。也刷新了大家对卫生的重新定义，更刷新了大家对卫生的认知。隔离污染对所有人的生活，工作，特别是食物来讲更是至关重要。在这种大环境下，志源呼吁大家讲究卫生，特别是食物卫生，暴露在太阳底下晒干的东西，谁知道受到了什么样的污染，用煤用柴烧出来的东西，又有谁知道到底排出了多少废弃污染者我们的大环境。所以这时候一台封闭式的环保节能型龙眼烘干机才是大家应该选择的，志源龙眼烘干机，自带封闭式聚氨酯烘干房，卫生干净，隔离污

染不隔离干燥，您还在等什么？

龙眼烘干机烘干工艺分享：

龙眼烘干看起来简单实则还是要掌握一定的技巧的。龙眼可以带壳烘，也可以去壳烘，烘烤工艺略有不同。若带壳烘干，一般分为2次烘干，1次12-13个小时，之后拿出烘房冷却，再放进去烘4-5个小时即可；去壳烘干的，一般分为1次干燥，所需的周期比较长，在23个小时左右即可完成干燥。2种方式烘干过程注意调整一下烘干模式及变化一下温湿度参数即可。龙眼烘干温度并不是越高越好，温度过高营养元素就会流失，烘干技术关键在于掌握温度的高低与均匀，烘干时间20小时，温度控制在65-70度，采用平铺网格托盘，热泵烘干系统无需翻动，上下都会均匀一致，烘干开始1小时排湿启动，排水管进行连续排水，约18小时后，排水基本结束，需要进行2小时巩固烘干即可完成，烘干完成的优良成品是外壳坚硬，果肉呈黄褐色或赤褐色并带油光。

新一代龙眼烘干机自控恒温干燥设备隆重登场

相信大家都知道去年是龙眼荔枝的小年，收获极少，就连新鲜卖的量都不够，因此价格也是水涨船高，农户们都没办法高价收购龙眼荔枝来烘干。俗话说龙眼荔枝有小中大三种不同的收获年，于是小年过了之后，今年必定是一个丰收年。知道为什么越来越多的客户喜欢烘干龙眼吗？首先那就是烘干比新鲜更能长时间储存，其次是丰收年龙眼一定是供多于求，卖不完的话不是白白浪费，重要的一点是烘干之后的龙眼卖价往往要高于新鲜龙眼好几倍。于是龙眼烘干机在市场需求下，每年不断更新技术，刷新产品，只为客户提供更好的干燥设备。