

# 防城港橘红烘干机 橘红烘干机厂家 专注热泵烘干12年

产品名称	防城港橘红烘干机 橘红烘干机厂家 专注热泵烘干12年
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207
联系电话	18617321718

## 产品详情

化橘红经过清洗，再经过漂烫之后，就需要作烘干处理，无论是化橘红(胎果)的加工，还是化橘红片(皮)的制作，烘干工序必不可少。我们知道，由于化橘红的皮特别厚，橘红烘干机厂家，又非常结实，仅仅通过自然晒干，既不能满足规模化生产的需要，也无法保证化橘红品质，因此，烘干设备在化橘红干燥环节中发挥着重要的作用。橘红烘干机服务热线。

空气能热泵橘红烘干机，一种新能源环保设备，用少量电能驱动压缩机做功，利用冷媒的吸热放热特性，不断转移空气中的热量到烘干房的一种设备。目前在橘红的烘干方面，有专门的橘红烘干机可以用来辅助或替换传统的土窑烘干橘红的方式。广州赛百诺是专业空气能热泵橘红烘干机的厂家，可以为用户量身定制合适的橘红烘干机烘干房，厂里也有样板机型可供用户参观体验，欢迎咨询了解。橘红烘干机咨询了解，王经理。

化橘红是一种名贵中药材，具有散寒燥湿，利气消疾，止咳、健脾消食等功效，有“南方人参”之称。早在南宋时期，化州就已开始种植化橘红，明清更是风靡全国，成为朝庭贡品，其制剂及工艺品曾红极一时，是“中国四大南药”和“十大广药”之一。化橘红的干燥则采用先进的空气能橘红烘干机。橘红烘干机服务热线。

化橘红的加工流程大致分为：

(1) 选果和清洗：选择成熟饱满的橘红果，剪枝清洗干净。

(2) 压片：将润后的药材用辗压机压扁两次，刚开始压片厚约为7~8mm，自然风干约3小时，进行第二次压片。第二次压片厚度约为3~5mm。

(3) 切丝：用剃刀式切药机切成丝，丝片厚3~5mm。

(4) 烘干：用赛百诺橘红烘干机烘干，每层上货厚度控制在2cm~3cm（切片后），防城港橘红烘干机，每台物料车放置12-14层，自动化橘红烘干机，烘干温度控制在55~60℃，烘干时间约30~36小时，烘干过程中进行连续除湿，烘至含水分在12%下。在烘干过程，把握住温度，通过控制温度使橘红饮片中高分子链条松弛，放入开水容易浸取出来，浸取率达95%以上。如果进行整个烘干，橘红烘干机供应，根据大小进行区分，每批次烘干时间在4天左右。橘红烘干机烘干工艺。

(5) 筛选包装：将干燥好的橘红筛选后密闭包装。

购买使用橘红烘干机的注意事项：

一、投资烘干橘红加工厂有一个较大的资金就是厂房租金问题，这是一个比较实际也是不可避免的花销，用户需要考虑一下实际厂房情况和产量来定制橘红烘房设备的尺寸大小。

二、每天耗电量以及一般实体橘红烘干加工厂一天工作制几小时，一天算下来的费用消耗，加上其他配套设备的费用消耗，以及人工成本、机器故障检修、配件更换等成本投入。橘红烘干机服务热线。

三、如果进行整个烘干，根据大小进行区分，每批次烘干时间在4天左右。化橘红的烘干时间较长，片状橘红和圆装整个橘红烘干时间差异较大，需要进行区分。

四、化橘红果皮用沸水烫过后烘干更利于果皮水分排出；果皮水分大，烘烤初期温度不能过高，烘烤时间应该设定7~10小时，有利于果品成形。橘红烘干机咨询了解，王经理。

防城港橘红烘干机-橘红烘干机厂家-专注热泵烘干12年由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。“热泵烘干机,佛香烘干机,龙眼烘干机,芒果干烘干机,污泥烘干机”就选广州赛百诺烘干设备有限公司（[www.sbnhg.com](http://www.sbnhg.com)），公司位于：广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207，多年来，赛百诺烘干坚持为客户提供好的服务，联系人：王泽森。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。赛百诺烘干期待成为您的长期合作伙伴！