

# 小青柑烘干机哪款好 小青柑烘干机 柑普茶烘干设备

产品名称	小青柑烘干机哪款好 小青柑烘干机 柑普茶烘干设备
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

目前，国内用空气能热泵来做烘干机的厂家已经越来越多，各烘干设备也是琳琅满目，参差不齐，性能也优劣不一。大部分的热泵烘干机都是采用顶送风和下送风的烘干工艺，这种技术无法让干燥效果发挥效果，还存在很大的干燥缺陷，当物料在烤房里做烘干时，无法全1面干燥，往往是上层物料干了，下层物料还是湿漉漉；中间和两边也是同样的道理，而且不同的物料有不同的脱水习性。小青柑烘干机服务热线。

如果没有搞清楚物料的脱水习性，还有烤房温度达不到，物料往往没有办法干燥，终结果也会因此大打折扣，影响到市场的正面推广。采用360度无死角内循环的侧出风模式，是我司不同于其他厂家的一个优势，该优势能让每一个角落的物料干燥均匀，颜色质量统一，减少返工的大量工作，提高了生产效率，这是经过无数个客户使用后得到的结果，希望赛百诺柑普茶热泵烘干机能为更多的用户解决更多烘干问题，提高产品品质。小青柑烘干机咨询了解，王经理。

空气能热泵柑普茶烘干机采用少量的电能运行，利用压缩机，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，如此不断循环干燥的过程。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。小青柑烘干机服务热线。

赛百诺空气能热泵柑普茶烘干机一种非常温和的烘干系统，烘房风速、热量分布均匀，烘干360无死角，物料快速干燥，不发霉，缩减了干燥时间，烘制出来的干品外观好，颜色佳，江门小青柑烘干机价格，加上绿色环保，烘干过程零污染，小青柑烘干机哪款好，是一种节能环保的烘干优化解决方案。适用于柑普茶等大部分的农产品，食品加工干燥。小青柑烘干机咨询了解，王经理。

柑普茶，虽然在北方市场还没完全推广开来，但在喝茶比较多的南方，柑普茶还是比较受欢迎的；柑普茶，顾名思义，就是用橘子，去掉橘子肉，小青柑烘干机，剩下一个橘子皮的壳，然后加上云南产出来的普洱茶，经过一系列的流程后，中温烘干，就成了柑普茶。小青柑烘干机服务热线。

柑普茶，现在在很多地方都有生产，虽然用料都是橘子皮和普洱茶，但每个地方做出来的柑普茶都有一定区别。说起柑普茶，就属新会柑普茶为正宗。新会柑普茶用的是新会的大红柑或小青柑，由于水土关系，新会柑皮肉兼用，药食同源，品质独特，果香味很是特别。柑普茶除了这个橘子皮有区别之外，还有一个流程，就是烘干时候的工艺，有些客户先将柑普茶高温蒸一下，再中低温烘干，这样烘干出来的柑普茶味道香浓。还有一些客户的柑普茶是不高温蒸的，小青柑烘干机长期供应，直接用中低温去烘干，这样的好处就是，烘干过程不会破坏橘子皮的性质，这样的柑普茶存的越久，就越好喝，味道会越来越香。小青柑烘干机干燥工艺。

小青柑烘干机哪款好-小青柑烘干机-柑普茶烘干设备由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。广州赛百诺烘干设备有限公司（[www.sbnhg.com](http://www.sbnhg.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。赛百诺烘干——您可信赖的朋友，公司地址：广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207，联系人：王泽森。