

# 烘干机 舜天烘干 朝天椒烘干机

产品名称	烘干机 舜天烘干 朝天椒烘干机
公司名称	潍坊舜天机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省临朐县东城街道竹寺沟村（东城南二环路竹寺沟村北，沃福蒂对面）
联系电话	15863603525 15863603525

## 产品详情

烘干机分级器内孔直径 $D$ 取值 $150 \sim 160$  mm时，杏干烘干机，样品A、样品B实验的出籽率均大于 $50\%$ ，故烘干机使用此区间的内孔直径进行实验时，有未干燥或未干燥彻底的玫瑰花籽排出；分级器内孔直径 $D$ 取 $80 \sim 110$  mm时，样品A、样品B实验的出籽率均低于 $20\%$ ，此时烘干机干燥后的玫瑰花籽无法正常排出；烘干机分级器内孔直径 $D$ 取 $110 \sim 140$  mm时，样品B实验的出籽率逐步增大接近至 $100\%$ ，样品A实验的出籽率几乎为 $0$ 。

综上所述分级器内孔直径 $D$ 取 $110 \sim 140$  mm时，能够同时满足烘干机内玫瑰花籽安全贮藏含水率 $W_0 = 8\%$ 正常排出，油菜籽含水率 $W_1 = 20.78\%$ 不出籽的设计要求。干燥温度对单位时刻失水率的影响玫瑰花籽品质受温度影响较大，应根据不同烘干机类型严格控制干燥过程中的醉高料温。干燥机一般的干燥温度为 $75 \sim 85$ ，不得超越 $90$ ，故选取干燥器进风口温度 $T = 60 \sim 90$  进行实验。实验时，称取玫瑰花籽样品A，每组 $5$  kg，取气流速度 $v = 2.0$  m/s、分级器内孔直径 $D = 140$  mm，测定进风口温度在 $60, 70, 80, 90$  对单位时刻失水率的影响。

### 烘干机

结果表明：跟着温度的升高，单位时刻失水率逐步增大。温度从 $60$  增大到 $80$  时，单位时刻失水率增大显著，温度从 $80$  增大到 $90$  时，单位时刻失水率较高，且单位时间失水率根本维持在 $1\% / \text{min}$ 左右，可以猜测，温度持续增大，其单位时刻失水率变化很少，能量消耗将会大幅增加。故玫瑰花籽干燥温度宜取 $70 \sim 90$ 。

### 烘干机气流速度对单位时刻失水率的影响

实验时，称取玫瑰花籽样品A，每组 $5$  kg，烘干机，取干燥温度 $T = 80$ 、分级器内孔直径 $D = 140$  mm，测定进风口风速在 $1.7, 1.9, 2.2, 2.5$  m/s时对单位时刻失水率的影响。

本研讨利用自制的旋风式玫瑰花籽烘干机进行干燥工艺优化实验，在单要素实验的基础上，选取气流速度、干燥温度、分级器内孔直径3要素进行二次回归正交旋转组合试验，选用Design-Expert软件对实验数据进行分析和处理，确定最佳工艺参数为：干燥温度85℃、气流速度19m/s、烘干机分级器内孔直径136mm。此条件下所得玫瑰花籽单位时间失水率的实际值与模型预测值相比，误差仅为0.01%/min。研讨结果解决了玫瑰花籽干燥功率低、干燥不均匀的问题，为玫瑰花籽的产业化提供了技能参阅。本研讨对玫瑰花籽干燥工艺运用还处于小试阶段，有待进行大规模生产。

烘干机选用阶段式烘干工艺，将烘干进程分为多个阶段，每个阶段由若干个“升温+保温”进程组成。这种工艺实用性强，运用广泛。初期阶段，即低温慢速干燥，通过低温加热，模仿自然干燥，使紫菜失水；中期阶段，即中温等速干燥，通过中温加热，是紫菜外形色彩到达预期要求；晚期阶段，即高温快速干燥，通过高温加热，使紫菜完全烘干。

温度传感器将实时采集烘干箱内的温度数据并传输至操控系统，当丈量温度大于设定温度时即关闭加热，打开排风机进行散热，当丈量温度小于设定温度时即启动加热。一起，主风机将加热的热空气送入烘干箱内，而排风机将热空气从烘干箱经导流管至加热器循环运用，节能环保提高效率。

## 烘干机

### 烘干机智能控制系统设计

由于太阳辐射不稳定，太阳能干燥设备烘干温度随太阳辐射值改变而改变，或者需要手动改变烘房内部温度以适应当时干燥温度。枸杞烘干过程中对温度有很高的要求，温度过低会下降干燥速率，延长干燥时刻，野菜烘干机，烘干机温度过高又会导致内部糖分液化随水分搬迁渗出枸杞外表，朝天椒烘干机，使其外表发生糖分渗出而影响干燥质量。

烘干机在实验中发现，枸杞烘干应至少分为3个温度阶段：在干燥初期选用40~45℃，目的是在避免枸杞表面发生渗糖现象的条件下尽可能快地干燥枸杞，阶段约耗时22h；在干燥中期选用50~55℃以进一步加速剩下水分搬迁，此阶段约耗时22h；在干燥后期选用60~70℃，此阶段枸杞水分含量已经很小，进步温度才能够促进其水分搬迁，且此时高温烘干基本不会使枸杞发生糖分渗出现象，此阶段直至干燥完毕。以此实验数据为依据，在实验室开展多种枸杞烘干工艺参数实验，试验得出醉优的烘干工艺，枸杞烘干过程分为5个阶段，每个阶段所选用的温度、相对湿度和烘干时刻各不相同，把各阶段所需的温度、相对湿度及时刻别离输入温湿度控制器，设备运行后控制器对烘房内温度和湿度别离进行监控。

## 烘干机

烘干机-舜天烘干-朝天椒烘干机由潍坊舜天机电设备有限公司提供。烘干机-舜天烘干-朝天椒烘干机是潍坊舜天机电设备有限公司（www.wfstdz.cn）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：魏经理。同时本公司（www.hgj88.cn）还是从事网带烘干机，网带式烘干机，网带式烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。