

节能高效空气能无花果烘干机个性定制烘干房

产品名称	节能高效空气能无花果烘干机个性定制烘干房
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.WHG-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

空气能热泵高温除湿机进行烘干无花果，由于该系统可以实现温度，湿度，循环风量全方面智能调控，多时区温度、湿度设置，全自动智能除湿排湿，保证物料在不同烘干时间段的不同温湿度要求，而大风量的内循环系统确保了在烘干过程中可以及时带走物料散发的水分，另一方面也可使烘房内不同位置物料获得的热量是一致的，保证了物料的均匀性。在整个烘干除湿过程中采用智能热回收，使能源利用率大大提高，能效比高可达到5.0。且由于烘干过程无人工投入，节约了至少一个工人工资，综合节能达到70%以上。

热泵干燥设备改变了传统过时的人工守候翻盘、测温、测湿的干燥方式，能够保证烘干物料成自然色泽，形状饱满，药效成分、营养成分不流失，比杀青后烘干的产品饱满、成色好、卖价高。

热泵烘干无花果的优势

传统的烘干一般采用燃煤加热或电加热的方式，由于只能进行温度调节，烘干过程中全程排湿或者手动排湿，排湿的同时也带走了热量，因此造成了能源的浪费，另需人员按时或者凭经验打开排湿窗口，因此也额外增加了人工，且人为控制随意性比较大，不能确保烘房内湿度及时排除;另外传统烘干缺乏可靠的内循环系统，物料均匀性全靠人工倒车倒盘实现，一方面浪费了大量的热能，另一方面也增加了人工费用，而且整个过程，完全凭时间上和靠感觉来倒车倒盘控制物料均匀性，由于缺乏科学可靠的数据控制导致品质优良率大打折扣。综上所述，传统烘干方式由于在温度、湿度、循环风量方面不能得到有效的控制而导致烘干能耗、人工居高不下，烘干品质没有保障，从而推高了产品烘干运营成本，同时也降低了产品的市场定价。

小型空气能无花果烘干机，自动化烘干加除湿的无花果烘干房箱式立体空间大

无花果虽然不像苹果，葡萄等常见，但是无花果也是一种非常好的水果。它是开花果实，具有清热降火，化痰祛湿的作用。新鲜的无花果不宜长期存放，烘干才是*的储存方法。有整个烘干的，也有切片去果柄烘干的，志源无花果烘干机满足不同的烘干方法。空气能无花果烘干机，是目前行业内先进的烘干设备，能控温控湿，可定时定点无需人工操作，是智能化，自动化，节能化，高效化的机器。志源无花果烘干机，一般人我不告诉他。

志源热泵无花果烘干机，烘干有奇招的无花果干燥设备---烘干工艺

对于需要干燥的无花果，应该选择成熟的、无杂质的果实，并用清水冲洗干净，切去果柄，分切或保留一整个，摊铺于托盘里，才能开始进行无花果烘干机干燥。干燥是重头戏，每个区段的设置都得有科学的数据支持，才能保证烘干效果。以下是我司经过无数个工程，无数次烘干经验总结得出的工艺方案，仅供参考：

- 1、定色阶段——将要烘干的无花果装盘放入烘干房内。启动凯志高温热泵无花果烘干机，将温度设定在65-70℃，湿度设定在60%，烘干时间设定3-4个小时，并进行及时排湿操作。
- 2、排湿阶段——将温度设定在55℃，湿度设定在40%左右，烘干时间设定在15个小时。此时无花果烘干机烘干房内湿气较重，需要进行大量排湿。
- 3、烘干阶段——再次将温度设定为40℃，湿度设定为25%，烘干时间设定为10个小时，直至完全烘干即可。注意：无花果烘干需要保持一定的湿度，以保证口感的鲜美。