

油茶籽烘干机油茶籽烘干房油茶籽烘干工艺流程

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 油茶籽烘干机油茶籽烘干房油茶籽烘干工艺流程 |
| 公司名称 | 金凯环保机械（广州）有限公司 |
| 价格 | 27999.00/台 |
| 规格参数 | 型号:JK-ZT-HGJ06 功率:6kw 一次烘干量:1吨 |
| 公司地址 | 广州市花都区南阳庄水厂路自编8号1栋（空港花都）（注册地址） |
| 联系电话 | 13602224695 |

产品详情

一台6P热泵山茶籽烘干机，共用时20小时，一次可烘1吨油茶籽。

一台12P热泵山茶籽烘干机，共用时20小时，一次可烘2吨油茶籽。

油茶籽烘干工艺

根据油茶籽的特性，其茶籽外部包裹着一层组织密实且呈分离状态的茶籽壳，对于茶籽仁的热量传递和水分蒸发过程阻碍较大，且油茶籽水分大部分集中于茶籽仁中，传统的干燥方式周期长，效率低，不环保。使用热泵型油茶籽烘干机大大减少了油茶籽的干燥时间，每一批次油茶籽干燥时间约20小时完成。

步骤1、温度控制在55℃，时间不超过2小时，只受热不除湿，让山茶籽受热均匀，达到平均一致温度，水份开始蒸腾进空气里随着油茶籽温度的提高，其表面的蒸汽分压也不断提高，水分汽化速度也迅速提高。

步骤2、开始升温并除湿，温度控制在60℃，湿度从初始的75%降至55%，时间约6小时，油茶籽表面水分向周围介质扩散的速度，水分含量直线下降。

步骤3、维持60℃恒速干燥，采用连续除湿方式，将湿度除至40%，时间4小时，油茶籽表面的水蒸气压处于与此时油茶籽温度相对应的除湿状态。

步骤4、同样将湿度降至30%，温度在步骤2的基础上再提升3℃，时间4小时，干燥速度不变。

步骤5、将湿度降至20%，温度保持不变，时间4小时，空气湿度在20%，山茶籽的湿度也就在10-12%左右

， ， 共用时20小时。

油茶籽烘干机油茶籽烘干房有什么特点1、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；2、节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热的1 / 4同燃煤、油、燃气烘干机相比，可节省60%左右的运行费用。1度电等于4度电。3、环保无污染：无燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保型产品。4、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的性能稳定可靠，

使用寿命长运行可靠，全自动免人工操作，智能化控制。5、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自控恒温装置，24小时连续干燥作业。6、适用范围广，不受气候影响：可广泛适用于食品农副产品海产品、蔬菜、水果、茶叶、化工医药等