

南方热科空气能花椒烘干机

产品名称	南方热科空气能花椒烘干机
公司名称	广东热科烘干节能设备有限公司
价格	53800.00/套
规格参数	南方热科:1 NF025P:2 广东:3
公司地址	沙井街道共和第一工业园10栋B出口2楼
联系电话	15013369015

产品详情

花椒是芸香科、花椒属落叶小乔木，高可达7米；茎干上的刺，枝有短刺，当年生枝被短柔毛。叶轴常有甚狭窄的叶翼，小叶对生，卵形，椭圆形，稀披针形，叶缘有细裂齿，齿缝有油点。叶背被柔毛，叶背干有红褐色斑纹。花序顶生或生于侧枝之顶，花被片黄绿色，形状及大小大致相同，花柱斜向背弯。果紫红色，散生微凸起的油点，花期4月-5月，果期8-9月或10月。

花椒分布北起东北南部，南至五岭北坡，东南至江苏、浙江沿海地带，西南至西藏东南部；台湾、海南及广东不产。见于平原至海拔较高的山地，在青海，海拔2500米的坡地也有栽种。耐旱，喜阳光，各地多栽种。

花椒的木材为典型的淡黄色，露于空气中颜色稍变深黄，心边材区别不明显，木质部结构密致，均匀，纵切面有绢质光泽，大材有美术工艺价值。孤植又可作防护刺篱。其果皮可作为调味料，并可提取芳香油，又可入药，种子可食用，也可加工制作肥皂。

花椒烘干工艺

花椒采收后，先集中晾晒半天到，然后装烘筛送入烘房烘烤，装筛厚度3-4厘米。在烘烤开始时控制烘房温度50 -60 ，2-2.5小时后升温到80 左右，再烘烤8-10小时，待花椒含水量小于10%时即可。在烘烤过程中要注意排湿和翻筛。

开始烘烤时，每隔1小时排湿和翻筛一次，之后随着花椒含水量的降低，排湿和翻筛的间隔时间可以适当

延长。花椒烘干后，连同烘筛取出，筛除籽粒及枝叶等杂物，按标准装袋即可。装袋的花椒应在阴凉干燥处贮存。