

稻谷烘干设备,高安稻谷烘干,江西福瑞斯永淦查看

产品名称	稻谷烘干设备,高安稻谷烘干,江西福瑞斯永淦查看
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:永淦 型号:JM1835
公司地址	南昌市青云谱区青云谱农场区华东国际工业博览城18栋C27号
联系电话	0791-88217596 17770096485

产品详情

江西辣椒烘干机烘干量大

南昌永淦公司推出的辣椒烘干设备整个烘干房可使用面积40立方，一次可烘干2000斤辣椒，平均每小时用电量在12度左右。已有多家厂商预定抢购永淦辣椒烘干机。

辣椒作为我们日常生活中必不可少的调味食品，不但具有丰富的营养价值，还具有药用价值。

一、传统的辣椒烘干工艺的缺点：传统的辣椒烘干工艺有两种，一种是人工逐个绑扎，然后长期吊挂在煤火上；另一种方法是日晒，辣椒干成品通常是辣椒品质差、花黄壳多、白壳多，污染大，而且传统的烘干工艺劳动强度高、处理量小，不适合大规模的生产。此外，辣椒作为调味食品对污染问题要求较严，如果以无烟煤和焦炭作燃料的土炕烘干，虽然是直接加热但污染严重，所以选择更加安全和无污染的设备对辣椒烘干也很关键。

二、永淦高温热泵辣椒烘干工艺永淦高温热泵烘干机能够实现精准控温，操作简便，对环境和物料无任何污染，节能环保，烘干品质佳，是辣椒烘干的不二选择。1、堆放通常辣椒的堆放厚度一般20-30厘米为宜，堆放太薄，透气性好，风阻小，虽然有利于热交换，但热空气与辣椒的接触时间相对缩短，热利用率低。若堆放太厚，则阻力增大，热空气无法穿透物层，烘干效果较差。2、温度的选择辣椒烘干的热风温度取值如何关系到辣椒的品质和烘干效率，试以辣椒的成份及在某种温度下几种主要成份受到影响的情况进行分析。

其中，某些成份在高温下容易遭到损失和破坏，为了不使营养成份降低，故不宜选择较高的热风温度。辣椒原料含水率很高，一般为75%—85%。用40—60℃热风干燥，起初废气相对湿度低于70%，5小时后废气相对湿度降到52%以下，12小时后，废气相对湿度就全部低于40%。由此可见辣椒降水速度大部分时间都处于内部水份转移的控制之下，因此，辣椒烘干作业生产率主要决定于辣椒本身温度的高低，而不是热风载湿、排湿能力，从保证烘干后辣椒营养成份不受影响及提高生产率的角度

度综合考虑，烘辣椒热风温度取60—70为宜。3、分段干燥法分段干燥是目前辣椒干燥较优越的方法，即将含水率75%—85%的辣椒，初次烘干到含水率50%踩堆发汗，发汗后再进行第二次烘干。踩堆发汗：在辣椒干燥工艺中是一个很重要的步骤，是否采用这一步骤对辣椒品质和烘干时间、烘干量都有很大影响。辣椒在烘干过程中都有明显的软化和膨胀现象。

三、永淦高温热泵辣椒烘干机的优势

- 1、温湿度可以自动控制，制成成品成色好。

- 2、烘干过程安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。

- 3、能耗低，比普通燃气燃煤烘干房节约30%至40%的费用，不需要大量人工监控，有效地减少运行成本。制成一斤干货的成本大约平均2角钱(按照一度电7角钱)。

- 4、通用性强，可广泛运用于花椒、生姜片、等农产品的烘干，适用于中药材、果品、腌腊制品等烘干；减少了投资费用的同时，提高了设备的利用率和有效使用率。九江辣椒烘干机，干燥辣椒烘干机，宜春辣椒烘干机，新余辣椒烘干机找南昌永淦，萍乡辣椒烘干房。

随着科技不断发展，烘干机不断更新换代，永淦热泵烘干除湿机顺势上市，主要特点：节能环保，操作方便，智能控制程度高，安装便利，占用面积小，接近自然晒干，掌握烘干工艺后，甚至比自然干燥品质更加优秀。

江西空气能蜜饯烘干房厂家

南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵食品烘干设备的生产厂家，新研发出的一款节能烘干设备——果脯蜜饯烘干机，一次可烘干1800斤蜜饯，平均每小时耗电量8度。

.工程案例——本公司设计安装的蜜饯烘干房位于江西省遂川县沙子岭工业区华丰食品厂。设备安装于2015年9月，永淦公司推出的果脯蜜饯烘干设备整个烘干房可使用面积12m³，烘房结构采用保温挤塑板，保温耐用。控制系统采用永淦专用温湿度控制器，已实现无人值守自动化运行。烘出产品有色泽形态良好。热源采用高温热泵空气源烘干机，能效比高达3.0。具有温度高，用电量少的优势。为您节省运行成本。且设备无三废排放【废水，废物，废气】是一套环保节能的烘干设备。

果脯是用新鲜水果经过去皮、取核、糖水煮制、浸泡、烘干和整理包装等主要工序制成的食品，鲜亮透明，表面干燥，稍有粘性，含水量在20%以下。果脯种类繁多，著名传统产品有苹果脯、酸角脯、杏脯、梨脯、桃脯、太平果脯、青梅、山楂片、果丹皮等。果脯传统做法中最重要的步骤是晒干，以杏干为例，已熏硫的杏碗，移到晒场在日光下曝晒1~2天，晒至5~7成干时，将晒盘堆叠、覆盖在一起，令其在荫处风吹，完成干燥作用，时间10天左右，至含水分15%即可（如直接晒干，虽无不可，但制品不甚透明，颜色暗淡）。然后将杏干贮存起来，留作加工原料使用。在晾晒时，不要将杏碗中的汁液倒掉，以便使果体吸收汁中的糖分而更加饱满。现在人们已经使用专业的果脯烘干机来制作果脯，大大提高了生产效率，保证了生产质量，更降低了生产成本。

热泵烘干机作为一种高效节能产品，与传统干燥相比，节能效果显著，干燥效果好。尤其适用于干燥敏感性及挥发性产品，提高了果蔬品质，同时整个果蔬烘干过程采用智能控制技术，内置多种干燥曲线工艺，大量节省了人力成本，省时，省力。

永淦热泵烘干机：

1. 接近自然干燥温度，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度接近，烘干果品，蔬菜等级高。

- 2.保持物料的天然颜色，色泽鲜艳，美丽。
3. 保留物料的维生素，营养价值高。
4. 烘干室内的热风价质速度和干燥速度、物料形式、物料的物性关系科学合理。
5. 干燥控制在一定温度、湿度和风速下进行，以确保物料在烘干过程中，成分不变化、保持。

果蔬烘干机的特点：

永淦烘干机适用于75 一下温度各种烘干除湿模式，干燥温度，质量好、卫生。

安装方便，占地面积小，拆卸方便。

安全环保。机组在烘干过程中不产生废气、废水、废渣，不会对环境产生污染。

机组自动根据多温度段烘干工艺要求调整烘干时间和温度，可智能化控制。

适用行业广泛：中药材烘干机，果蔬烘干机，食品烘干机，海产品烘干，工业低温烘干，腊制品烘干等领域。

欢迎您来电咨询，我将竭诚为您服务！