

# 辣椒烘干机 辣椒烘干设备厂家

产品名称	辣椒烘干机 辣椒烘干设备厂家
公司名称	广州凯能电器有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:金凯 型号:JK-ZT-HGJ06CH 重量:285KG
公司地址	广州市花都区新华街道东湖路南阳庄21队凯能电器
联系电话	13602279293

## 产品详情

空气能烘干除湿机在烘烤辣椒的应用：

辣椒收获季节，正值雨季，一般情况下，秋雨频率达70%—80%以上，如不能及时干燥而产生霉烂的现象十分严重。

辣椒的烘烤工艺：

传统的干燥方法有两种，一种是人工逐个绑扎。然后长期吊挂在煤火上，另一种方法是日晒以上两种常规干燥法，辣椒品质差、花黄壳多、白壳多，污染大、劳动强度高、处理量小。

近年来烘干技术逐步在我国推广，土炕、远红外、烘干机等技术和机械迅速发展起来。但要达到烘干质量好，成本低的目的，必须认真研究烘干工艺。

### 一 堆放厚度

辣椒的堆放厚度力求一至，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

二、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。

辣椒市品 5 0 0 克各种营养成分含量：

蛋白质 4.5 克 铁 2.2 毫克

脂肪 0.6 克 胡萝卜素 2.0 4 毫克

糖 1 2.1 克 硫胺素 0.1 1 毫克

热量 7 5 千卡 尼克酸 0 . 8 毫克

钙 3 4 毫克 核黄素 0.0 8 毫克

磷 1 1 2 毫克 抗坏血酸 5 1 8 毫克

辣椒含十种主要营养成分。其中，某些成份在高温下容易遭到损失和破坏，为了不使营养成分降低，故不宜选择较高的热风温度。

辣椒原料含水率很高，一般为 7 5 %—8 5 %。用 4 0—6 0 热风干燥，起初废气相对温度低于 7 0 %，5 小时后废气相对湿度降到 5 2 % 以下，1 2 小时后，废气相对湿度就全部低于 4 0 %。

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分不受影响及提高生产率的角度综合考虑，烘辣椒热风温度取 6 0—7 0 为宜。

### 三、干燥介质的选择

辣椒为食品，对污染问题要求较严，如果以无烟煤和焦炭作燃料，用直接加热方法，污染严重。所以选择更加安全和无污染的设备对辣椒干燥也很关键。

### 四，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 7 5 %—8 5 % 的辣椒，第一次烘干到含水率 5 0 % 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。踩堆发汗的主要作用是调质，使辣椒油向表面渗透，烘干后的辣椒颜色一致，红润光滑，并促使辣椒含水率趋于平衡。如不进行踩堆发汗，烘干 1 0 0 0 公斤辣椒，热风温度 4 0—6 0 时需时间 6 3 小时，踩堆发汗后则可缩短到 4 0 小时左右，而且，花黄壳显著减少。辣椒踩堆发汗后进入第二烘干时，不宜过多的翻动，不然会提高辣椒的破损率，降低其销售价格。

由于辣椒品质不同，成熟度的差异，个别在第一次烘干作业中不能烘干的辣椒应选出来，进行再烘干。

### 四，机器选型

金凯高温热泵烘干除湿一体机运用在辣椒干燥上就特别适合，金凯烘干机能够实现精准控温，操作简便，对环境 and 物料无任何污染，其利用空气热量，较其他设备更加节省能源。

工作原理：

1、热泵干燥机原理热泵干燥机是利用逆卡诺原理，吸收空气的热量并将其转移到房内，实现烘干房的温度提高，配合相应的设备实现物料的干燥。热泵干燥机由压缩机——换热器（内机）——节流器——吸热器（外机）——压缩机等装置构成了一个循环系统（主机+烘干房）。冷媒在压缩机的作用下在系统内循环流动。它在压缩机内完成气态的升压升温过程（温度高达115℃），它进入内机释放出高温热量加热烘干房内空气，同时自己被冷却并转化为流液态，当它运行到外机后，液态迅速吸热蒸发再次转化为气态，同时温度下降至零下20℃——30℃，这时吸热器周边的空气就会源源不断地将热量传递给冷媒。冷媒不断地循环就实现将空气中的热量搬运到烘干房内加热房内空气温度。

金凯热泵烘干机性能特点：

1)、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；

2)、高效节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为加热器的1/3~1/4；同燃煤、油、气烘干设备相比，可节省75%左右的运行费用。1度电等于4度电。

3)、环保无污染：无任何的燃烧物及排放物，完全符合食品卫生标准，是一种可持续发展的环保型产品。

4)、运行安全可靠：整个系统的运行无传统干燥器（燃油、燃气或电加热）中可能存在的易燃、易爆、中毒、短路等危险，是一种绝对安全可靠的全封闭干燥系统。

5)、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，工艺技术成熟，性能稳定、可靠，使用寿命长；运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。

6)、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自动控恒温装置，24小时连续干燥作业。

7)、适用范围广，不受气候影响：可广泛适用于食品、化工、医药、纸品、皮革、木材、农副产品加工等行业的加热烘干作业

2、热泵干燥烘干技术应用随着工业化生产规模的不断扩大，传统的烘干效率和高成本的烘干方法越来越不能满足现有的需求。热泵作为一项新型、节能的新技术。在很大程度上解决了传统烘干效率慢的问题和烘干成本高的难题。在烘干效率慢和烘干成本高的背景下，烘干温度在85度以下的条件下，选择热泵烘干将是企业的一个首选方向。目前，热泵烘干在众多行业中逐步得到了应用。比如：烟草行业的烟草烘干，食品行业的淀粉、米粉烘干、腊肉腊肠，物料表面油漆的烘干，烘干温度在85度以下的物料烘干等。热泵干燥正朝着提高干燥温度，开发新型热泵干燥系统，及热泵的自动控制技术等方面发展，热泵干燥将降低能源消耗和提高产品质量两者完美统一起来的技术将给干燥行业带来重大的技术革命。