

# 辣椒烘干机辣椒烘干设备辣椒烘干机价格

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 辣椒烘干机辣椒烘干设备辣椒烘干机价格        |
| 公司名称 | 巩义市金科机械有限公司               |
| 价格   | 150.00/件                  |
| 规格参数 | 品牌:金科机械<br>型号:IN1582      |
| 公司地址 | 河南省郑州巩义市孝龙路16号            |
| 联系电话 | 0371-64370262 15136275181 |

## 产品详情

### 辣椒烘干机产品特点

1、可实现低温空气封闭循环干燥，物料干燥质量好。通过控制装置的工况，使干燥室的热干空气的温度在20~80℃之间，可满足大多数热敏物料的高质量干燥要求；干燥介质的封闭循环，可避免与外界气体交换所可能对物料带来的杂质污染，这对食品、药品或生物制品尤其重要。此外，当物料对空气中的氧气敏感时，还可采用惰性介质代替空气作为干燥介质，实现无氧干燥。

2、高效节能。辣椒烘干机中加热空气的热量主要来自回收干燥室排出的温湿空气中所含的显热和潜热，需要输入的能量只有热泵压缩机的耗电，而热泵又有消耗少量电即可制取大量热量的优势，因此热泵干燥装置SMER（消耗单位能量所除去湿物料中的水分量）通常为1.0~4.0kg/kWh，而传统对流干燥器的SMER值约为0.2~0.6kg/kWh。

金科机械是专业研发、制造、销售和安装辣椒烘干机的最专业厂家。也是国内最早生产烘干产品的厂家，十余年的烘干行业经验和高科技技术人才的配合，研发出的烘干除湿一体机是我们的专利产品。本司生产的辣椒烘干机，利用空气能热泵系统，输入1度电的能量，能产生超过4度电的热量，形成一个很大的能量倍增作用，达到节能的效果。通过智能温控系统对烘干过程进行控制，有效降低能耗的同时提高了烘干物料的质量等级，引领烘干行业的全面技术升级。

### 辣椒烘干机设备

干辣椒是红辣椒经过干制而成的辣椒产品。它的特点是含水量低、适合长期保藏，但未密封包装或含水量高的干辣椒容易霉变。干辣椒的吃法主要是作为调味料食用。

辣椒烘干机烘烤工艺：

## 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。