

# 辣椒网带干燥机青海辣椒干燥机辣椒干燥设备查看

产品名称	辣椒网带干燥机青海辣椒干燥机辣椒干燥设备查看
公司名称	巩义市金科机械有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:金科机械 型号:ZF1102
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。

辣椒口味独特，一直是人们喜爱的蔬菜；并且辣椒的营养丰富，维生素含量高，有“维生素C之王”的称号，辣椒中的辣椒红色素更是广泛应用于食品、饮料、保健药品、化妆品等领域。

辣椒收获季节为每年的6月到10月，这个雨水较多，辣椒容易腐烂，因此需要进行烘干。

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，另外一种日晒。以上两种常规的干燥方法，辣椒品质差，花黄壳多，白壳多，污染大，劳动强度高，处理量小。

金科机械辣椒烘干机采用高温热泵烘干除湿技术，烘干的辣椒成色好，品质高，成本低，处理量大。

金科机械从事烘干设计十余年，熟知辣椒对烘干时间，温度，风量风压的配比，全自动温控系统和排潮系统，保证辣椒烘干不变色，不花皮；循环风系统保证辣椒干燥程度一致，同比节约30%以上的热源！

一，辣椒烘干设备采用网带式烘干机，多层网带烘干机，内胆和网丝采用不锈钢材质。

二，内部热循环风设计理念，同比直排节约35%以上的热源。

三，内部热循环风设计理念，可以保证烘干机内部温度，风量，风压一至，物料干燥程度均匀

四，全自动排潮系统，防止湿空气与干物料结合，影响烘干效果和烘干时间

五，是一款新型、节能、环保高效烘干机。具有产量大，脱水性能强，严格按照制作工艺要求，自动化程度高，使用寿命长。

六，本公司的设备历经10年的烘干技术，从而获得各种产品烘干的考验，熟知各种产品烘干时间、温度、风量、风压的配比。能够保证产品不变色，营养不流失，口感好的特点。本设备经济实用，性价比高，投入小回报快

七，热源选取有多样性，可电加热、导热油加热、热风加热等

八，由若干个独立的单元段组成。每个单元段包括循环风机、加热装置、单独或公用的新鲜空气吸入系统和尾气排出系统。对干燥介质数量、温度、湿度和尾气循环量操作参数，可进行独立控制。进一步促进干燥均匀。