

智控温度花椒烘干机

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 智控温度花椒烘干机 |
| 公司名称 | 广州赛百诺烘干设备有限公司 |
| 价格 | 36800.00/台 |
| 规格参数 | 赛百诺:1 06:1 广州:1 |
| 公司地址 | 花都区新雅街东湖村东湖路1号 |
| 联系电话 | 13532548286 13532548286 |

产品详情

花椒烘干机

花椒烘干机组件：

[PLC](#)触摸屏智能化温湿度控制箱

生产制造热量的烘干机设备

烘烤房内部热风循环风机及排湿风机

放置花椒的[托盘](#)及物料推车

具有隔热保温效果的烘房箱体

花椒烘干机的特点：

- 1、花椒烘干机集除湿、加热、制冷、排温、通风为一体智能化设备，为新型节能减排干燥设备。
- 2、采用双效除湿技术的中间换热除温除湿，大大提高除湿性能比，节能效果明显。
- 3、突破传统除湿机及普通热泵除湿干燥机技术瓶颈：解决传统除湿设备在高温低湿条件下的除湿性能差甚至空转（压缩机运转不除水）技术难题。
- 4、独特的排风热回收设计：减少排放热量损失，综合节能性更好；
- 5、先进的新风预除湿功能可保证进新风干燥，适合严格的干燥工艺；
- 6、高温热泵花椒烘干机是一种环保节能型烘干设备，在烘干过程中不会产生任何有害物质，烘干过程也不会有烟气或明火产生，可以根据烘干物料特性调制温度湿度，智能化程度高。

花椒烘干机介绍：

烘干机，可能大家还不是很清楚。但是如果没有烘干机，市面上的干花椒就不能供应市场的需要。花椒只有烘干过后，才能长期的保存。所以我们要选择烘干机来烘干花椒。这样又提高了产量，而且又满足了市需要。还能使花椒长期的保存。

对于花椒的烘干处理，大多数或者小型加工单位都是采用传统的处理方法来制作，就是放在太阳下晾晒或者把它放在土窑上烘干处理，然后就拿到市场上出售。对于这种草率的处理方式，不仅大大浪费了原材料，而且是原本的花椒的营养流失了大半。而花椒小型烘干机的出现却大大解决了一些问题，不仅减少对原材料的浪费，而且也保证原本花椒的营养大部分都在，给花农带来高的利益，有些人肯定会认为这种设备一定是非常昂贵，那你就猜错了，花椒小型烘干机的价格并不高，而且节能智能化，不需要太多的人力或物力的投入，相信着一定会是大多数农户的首要选择。

赛百诺自主研发的花椒小型烘干机是一种批量、连续式生产的烘干设备，主要加热方式有电加热、蒸汽加热、热风加热。主要原理是将物料均匀的平铺在网带上，网带采用12-60目的钢丝网带，由传动装置拖动在烘干机内往返移动，热风在物料间穿流而过，水蒸气从排湿孔中排出，从而达到干燥的目的。网带的线速度视物料的种类和含水量而定。风流向采用负压，多孔进气，保证有效烘干面积，风流风速分布均匀，提高烘干效果。

花椒烘干机烘干工艺：

- 1、花椒烘干工艺：35度保温3小时；升温到40-45度保温5小时、升温到50-52度保温9小时、共17小时
- 2、花椒烘干工艺：40-45度保温3小时；升温到40-45度保温5小时、升温到50-55度保温8小时、16小时。
- 3、花椒烘干工艺：45-50度保温3小时；升温到50-55度保温5小时、升温到55-60度保温8小时、16小时。
- 4、花椒烘干工艺：35-40度保温3小时；升温到40-45度保温4小时、升温到50-55度保温9小时、17小时。
- 5、花椒烘干工艺：35-40度保温3小时；升温到40-45度保温5小时、升温到50-55度保温10小时、18小时。

烘干机的工作原理及相关特点：

- 1、本烘干箱利用用电轴流风机对热交换器以对流的方式加热空气。热空气层流经烘盘与物料进行热量传递，新鲜空气从进风口进入烘干箱进行补充，再从排湿口排出，不断的补充新鲜空气与不断的排出湿热空气，这样来保持烘干箱内适当的相对温度，节约了能源。大部分热风在箱内进行循环，从而完成干燥
- 2、利用热风循环，使烘烤物在一个无污染的环境中快速干燥。
- 3、利用准确的温度、相对湿度控制系统，使烘烤物不变形、不变色、外观好看，内部营养价值和药用价值不流失，准确的含水率更能保证产品的质量达到标准。
- 4、定制的高准确度数码探头采集温度和相对湿度。
- 5、温湿度控制准确度极高。
- 6、设备操作简单方便：客户只须按一下启动，设备根据设定的烘烤参数或烘烤曲线，全自动控制烘烤间内的温度，湿度、直至烘烤结束，并发出提示音。大大降低了用户的劳动强度。

7、设备稳定性极强：特别针对农村用电电压不稳定的实际情况，采用宽电压设计，全部采用国内外知名[电子](#)元器件，有利的保证了设备的运行稳定性。

8、拥有一整套，针对不同产品的烘烤工艺，有利于用户拿到设备后就能烘干出优质的产品，帮助用户在短的时间内赢得经济效益。