

热泵辣椒烘干机 花椒烘干房hold干燥不是问题

产品名称	热泵辣椒烘干机 花椒烘干房hold干燥不是问题
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	26000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.LJ-5P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

辣椒烘干机——贵州、山东等工程案例分享

凯志辣椒烘干机山东工程案例：在山东济宁，有一个客户一次性购买了1套2台的12P热泵辣椒烘干机，经过不断的调整，结合我司提供的烘干方案及参数，客户进行烘干，用4吨鲜辣椒，只需要30个小时就能一次性烘干完成，烘干效率高、且无需人工看管，全密闭式的烘房设计，保留了辣椒的原味道不流失，烘干环境卫生环保，高等级产品，完全符合国家要求的食品卫生标准，客户非常开心，烘干出来的辣椒售卖利润也大大。

凯志辣椒烘干机贵州工程案例：在贵州，也有一个客户，在实地考察了我们临近的工程后，看到了真实的辣椒烘干效果，消除心中各种疑虑后，立马在我司订购了1套双台的6P空气能热泵辣椒烘干机，2吨的鲜辣椒，仅用25个小时就能一次性烘干完成，总用电只有300度电，比起之前的电加热烘干，更加节能，省电量4倍以上，大大降低了运行成本，烘干出来的辣椒成色鲜艳、品质很高，客户非常高兴满意。

凯志辣椒烘干机亮点剖析

- 1、凯志辣椒烘干机是一款集除湿、烘干、制冷、排湿、通风、唤起等于一体的智能化烘干除湿设备。
- 2、空气能热泵辣椒烘干机采用闭式除湿及热泵干燥方式，节能减排，相比传统带式热风干燥机节能40%以上，比微波带式干燥机节能60%以上。
- 3、凯志辣椒烘干机烘干方式与自然干燥原理相似，采用密闭式的烘房，烘房内环境干净卫生，烘干过程与外界隔绝，无蚊虫叮咬及灰尘颗粒污染，烘干的辣椒品质好、颜色亮、等级高。
- 4、热泵辣椒烘干机采用PLC可控制编程系统，能控制烘干过程的温度、湿度等参数，自动化操作、智

能化管理，配合温度和湿度的控制，对辣椒的颜色、外观、质地等参数控制在良好的状态。

凯志辣椒烘干机——辣椒厂商烘干得力干将

传统的辣椒烘干方式，批次烘干量少、能耗大、且会造成环境污染。另外在安全方面存在隐患，且需要大量人工看护，成本高；再者烘干周期长、效果差、卫生达不到食品要求的标准。而辣椒烘干机，采用热泵技术，用环保型空气能进行压缩机运功加热以达到物料烘干。设备采用全自动、智能化操作，与当今社会发展接轨，摈弃传统、老旧的操作方式，效率高，无需人工看护，省时省力，大大降低运行成本，真正站在客户的角度考虑。采用PLC可编程控制方式，可控制各种烘干参数，避免温湿度过高或过低而导致的烘干效果差等现象出现。凯志空气能热泵辣椒烘干机，烘干周期短、热效率高、烘干过程没有任何废气废渣排出，绿色环保无污染。这样一款节能、绿色、环保、无污染、智能化、自动化、性能稳定、技术成熟的热泵辣椒烘干机，您还有什么理由不选择呢？

辣椒烘干机烘干工艺简单说明

- 1、将采摘好的辣椒装入竹子编制或不锈钢材质的托盘内，并放入凯志空气能热泵辣椒烘干机烘干房内。
- 2、启动辣椒烘干机设备，采用静置的烘干方式，并将烘干温度设置在65摄氏度，烘干时间设置为2个小时。
- 3、将辣椒烘干机温度设置在55摄氏度，烘干时间设置在8个小时，并加大排湿。值得一提的是，凯志热泵辣椒烘干机内置二次废热回收装置，可实现连续排湿，库房不易降温。
- 4、此时辣椒已经达到8成干了，再将温度设定在70摄氏度，根据具体的需求，烘干到需要达到的干燥度即可。