

小辣椒烘干机 红辣椒烘炉 朝天椒烘干除湿一体机666

产品名称	小辣椒烘干机 红辣椒烘炉 朝天椒烘干除湿一体机666
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F,LJ-6P 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——一款的辣椒烘干设备

空气能热泵辣椒烘干机，一款专门为辣椒烘干而研发的自动化烘干设备面世了。一直以来，为了让客户能进行大批量、大规模辣椒生产制造，广州凯志能源科技有限公司不断进行研究、完善，结合辣椒的干燥特性及多年的辣椒实践经验，并针对传统辣椒烘干方式存在的问题，研发了辣椒专用带式干燥剂，不仅能有效辣椒烘干效率，减少烘干时间，也解决了传统晾晒对天气、场地的抱怨及要求，另外，也解决了传统烘干存在的人工晾晒费大、质量不稳定、容易造成污染等诸多弊端问题。辣椒烘干机大大降低了辣椒的烘干成本，了辣椒烘干品质，而且能实现辣椒的大批量流水化生产，可谓是一举多得呀。

辣椒烘干机——烘烤工艺简单说明

以上说了那么多辣椒烘干机的工程案例，是时候说一说辣椒烘干机的一个烘烤过程了。当然这只是针对大部分辣椒烘干的一些步骤参考，不同量不同品种的辣椒，烘干方式、时间、温湿度等会略有不同。

- 1、凯志辣椒烘干机，烘烤方式主要采用静置的烘干方式，首先将采摘好的辣椒装盘，托盘材质大多采用竹子编制或不锈钢。
- 2、将装好盘的辣椒推入空气能热泵辣椒烘干机烘干房进行烘干。
- 3、启动热泵辣椒烘干机，将温度设定在65℃，烘干2个小时。
- 4、接着加大排湿，温度控制在55℃，烘干8小时。

注意：凯志空气能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。

5、经过以上步骤，辣椒已经达到8成干了，再将温度设定在70℃，根据具体需求，烘干到需要达到的干燥度即可。

辣椒烘干机——环保、节能

凯志空气能热泵辣椒烘干机，是一款真正没污染的环保节能型烘干设备。热泵辣椒烘干机采用PLC编程控制系统，可调控烘干过程的温湿度及时间。在节能方面，利用热回收系统进行废热回收，达到节能的作用。凯志热泵辣椒烘干机，烘干效果好，品质佳，烘干过程中辣椒不变形、不开裂、不氧化、不变色、不变质、储存时间长。