

# 空气能辣椒烘干机 热泵高温辣椒自动化烘干设备

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 空气能辣椒烘干机<br>热泵高温辣椒自动化烘干设备 |
| 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<br>06:1<br>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

高温热泵烘干技术早发源于美日祛德等发达国家，本公司引进了该项技术，应用于木材烘干，由于热泵烘干温度低接近自然烘干，近几年逐渐将其应用到食品及农副产品的烘干作业之中，取得了较好的经济效益，产品的附加值大大提高。现在，高温热泵烘干设备应运而生，特别是我国政府的节约能源和环境保护政策的实施，极大的促进了热泵干燥技术的发展。

赛百诺空气能烘干机特点：

- 1.热风在烘干箱内封闭下降式循环,热效率高,节约能源.无二次污染，符合国家食品卫生标准要求。
- 2.风机强制风循环,使烘干机内上下温差小，独特的可调式分风多孔板,保证温度均匀。
- 3.烘干箱内温度自控,湿度自控,保证烘干所需合适的温湿度(含有自动加热,智能排潮除湿系统,).
- 4.烘干时间阶梯控制,真正实现自动化管理.有报警器。
- 5.烘干迅速,湿气排放量大且快,六排潮，模拟太阳光烘干原理。
- 7.该机结构合理，安装维护方便,运行平稳,使用简单，寿命长，运行费用低,可视情况选择合理的能源。

控制器操作说明:

1. 温度显示：设定温度为烘箱内自动加热控制范围，一般可设定40-80度，低温加热，高温停止，可保持烘箱恒温。
2. 温度湿度：设定湿度为烘箱内自动排潮控制范围，智能自控模糊排潮，箱内湿度控制误差3%,可自动

控制烘箱内湿度。保证潮气适时排除。

3. 时间阶梯控制：H，M，S分别为小时，分钟，秒。本设备选择H（小时）档，设定所需时间即可。时间到设定时间。恒温恒湿保持箱内状态。

4. 风机旋钮：正反转可自动或者手动，开启后，风机运行。烘箱内温度均匀，烘干效果好。

辣椒烘干机：

首先，辣椒含水率较高，一般为75%~85%。温度设定为40—60 热风干燥，不要随意设定温度。只需要60摄氏度就可以的，没必要设置到70度，这样会增加不必要的浪费。

其次，在辣椒烘干过程中，辣椒烘干房的保温性能一定要做好，主要是对烘干房房体的要求，如无漏气及保温维护，保温性能做得不好，会增加热量的流失。从而又增大了运行的成本，

第三，辣椒烘干机对辣椒的堆放厚度力求一致，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，造成二次烘干或烘干时间长。

第四，辣椒烘干机在烘干过程中可以踩堆发汗，烘干1000公斤辣椒，如不进行踩堆发汗，热风温度40—60 时，需时间63小时，踩堆发汗后则可缩短到40小时左右，且花黄壳显著减少。

第五，辣椒烘干机一定要选择功率合适的，在加热量相同的情况下，功率越小，节能性能就越好。

第六、在辣椒烘干机的烘干过程中一定要正确操作，不要频繁打开烘干房房门，开门次数越多，热量就流失得多，增加了能耗，成本也随之增长。