

# 一键烘干热泵辣椒烘干机占地面积小食品烘干机

产品名称	一键烘干热泵辣椒烘干机占地面积小食品烘干机
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

### 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，采用先进的热泵技术，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。这样一款高效、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？

### 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，采用密闭式的烘干房，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优质的状态。

## 辣椒烘干机——自动化操作、智能化管理、触摸屏界面、人性化设计

凯志辣椒烘干机是一款集除湿、烘干、制冷、排湿、通风等于一体的智能化烘干除湿设备，对于辣椒的烘干，可以说是得力的助手。辣椒采摘后为了更好地进行储存运输，往往需要进行干燥处理。传统的辣椒干燥主要是通过曝光在太阳底下进行日晒，这种方式在夏天还算是比较好的方式，但是一遇到天气不好，成堆的辣椒堆积如山，很容易就出现糜烂、发臭的现象，严重影响辣椒的价值，也给农户造成巨大的损失。空气能热泵辣椒烘干机的普遍应用之后，这种靠天气的传统方式所存在的问题将彻底被解决。采用密闭式的烘干房，可将要烘干的辣椒大批量放入烘干房内，占地面积少，不受天气场地的影响，随时随地可进行烘干；触摸屏+PLC可控制编程方式，烘干过程人性化操作，自动化强，智能化管理，是一种高科技的专业先进烘干设备。

## 辣椒烘干机烘干工艺的几点重要说明

- 1、辣椒在烘干过程中会有明显的软化和膨胀现象。
- 2、分段干燥是目前辣椒烘干机比较常用的方式，也就是将含水率75%-85%的辣椒，烘干到含水率50%进行踩堆发汗，发汗后再进行第二次辣椒烘干。
- 3、踩堆发汗的主要作用是调质，使辣椒油向表面渗透，烘干后的辣椒颜色一致，红润光滑，并促使辣椒含水率趋于平衡。是否采用踩堆发汗对辣椒的烘干品质和烘干时间、烘干量有着很大的影响。
- 4、辣椒踩堆发汗后进入第二次烘干时，不宜过多的翻动，不然会提高辣椒的破损率，降低其销售价格。

采用空气能热泵辣椒烘干机进行烘干，烘干时间一般为18个小时左右，不同量不同品种的辣椒，烘干时间也略有不同。