

张家界草莓辣椒烘干机 蓝天机械 空气能草莓辣椒烘干机

产品名称	张家界草莓辣椒烘干机 蓝天机械 空气能草莓辣椒烘干机
公司名称	河南蓝天机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市河洛路中段
联系电话	15038101123

产品详情

辣椒烘干机

干辣椒一般是红辣椒通过自然晾晒或者人工脱水辣椒烘干机烘干等进程且酿成的辣椒产品，又称作辣椒干、干制辣椒，制作辣椒等。它的特征是含水量低、合用长久保藏。

那哪家辣椒烘干机烘干出来的辣椒成色好呢？。

那么可以烘干出好成色的辣椒烘干机要具有哪些长处呢？

起先，一定要按照辣椒自然干燥原理设计，绘制而出的烘干曲线如此才可以准确掌控辣椒干燥时的失水情形，一并且是辣椒在政府脱水的时候达到称心的成效。河南蓝天辣椒烘干机就是可以维持辣椒烘干出来的成色的同时，保留辣椒原有的色、味、形、质及物理性状的稳定。

由于近几年辣椒市场的爆发，新型草莓辣椒烘干机，单台的辣椒烘干机已经满足不了用户的需求，所以新型的大型辣椒烘干机二合一形式应运而生。下图

相较于三台辣椒烘干机同时使用，2+1模式的网带式辣椒烘干机更加节约能耗，中间小号辣椒机能够完全利用左右两边大型设备的余热，节约能源但是丝毫不影响辣椒烘干出来的成色和品相。

辣椒烘干机

因为辣椒质量不同，成熟度的不同，个别在次烘干作业中不能烘干的辣椒应选出来，展开再烘干。辣椒原料含水率很高，一般为75%—85%。用40—60 热风烘干，空气能草莓辣椒烘干机，起初相对湿度低于70%，5小时后相对湿度降到52%以下，12小时后，相对湿度就全部低于40%。由此可见辣椒降水速度大部分时间都处于内部水份转移的控制之下，因此，辣椒烘干作业生产率主要决定于辣椒本身温度的高低，而不是热风载湿、排湿能力，从保证烘干后辣椒营养成份不受影响及提高生产

率的角度综合考虑，草莓辣椒烘干机厂家，烘辣椒热风温度取60—70 为宜。

如此能够保证辣椒颜色、香味均属上乘；辣椒的铺放厚度力求一致，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；辣椒烘干过程结束后，含水率很低，质地焦脆，极易破碎，故应在室内放置进行回潮，使其吸收一定量的水分变软，才能进行包装贮藏。河南蓝天机械制造有限公司主要生产辣椒烘干机，箱式热泵辣椒烘干机设备，如有需要请电话咨询。

辣椒，张家界草莓辣椒烘干机，“月牙”身形红通通，头上戴着一顶“绿帽子”，入口似火烧，维生素C的含量十分的高。辣椒能作食材，亦能作调料。辣椒口味特殊，始终是人们的爱，炒菜与调酱都要加入辣椒；而且辣椒的营养非常丰盈，维生素含量高，有“维生素”的称号，辣椒中的辣椒红色素更是普遍运用于食品、饮料、保健药品、化妆品等等领域，真是无处不在啊！

辣椒收获季节，正值雨季，如不可以按时烘干且形成霉烂的情形非常严苛。选用空气能热泵辣椒烘干机令辣椒的制作可不受各类不利天气因素的干扰，此外由于烘干房内的温度和湿度可调控，加工质量和卫生条件得以较大的提高，确保了产品质量的稳定可靠和卫生安全。

二、辣椒烘干的工艺

1、选择优质辣椒

2、摆放：辣椒的堆放厚度力求一致，一般20~30厘米为宜

3、烘干：分段烘干是目前辣椒干燥较优越的方法，即将含水率75%—85%的辣椒，次将辣椒烘干到含水率50%踩堆发汗，再进行第二次烘干。

踩堆发汗：在辣椒干燥工艺中是一个很重要的步骤，是否采用这一步骤对辣椒品质和烘干时间、烘干量都有很大影响。辣椒在烘干过程中都有明显的软化和膨胀现象。

张家界草莓辣椒烘干机-蓝天机械-空气能草莓辣椒烘干机由河南蓝天机械制造有限公司提供。河南蓝天机械制造有限公司（www.lantianjixie.cn）是从事“辣椒烘干机,菊花烘干机,金丝皇菊烘干机,香菇烘干机,铜米机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。同时本公司（www.lantianjiqi.cn）还是从事网带式蔬菜烘干机，水果片网带烘干机，中药材网带烘干机的厂家，欢迎来电咨询。