

# 乐山花椒烘干设备 花椒烘干设备烘箱烘炉 节能可达50%

产品名称	乐山花椒烘干设备 花椒烘干设备烘箱烘炉 节能可达50%
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207
联系电话	18617321718

## 产品详情

花椒是中国特有的香料，位列调料“十三香”之首。无论红烧、卤味、小菜、四川泡菜、鸡鸭鱼羊牛等菜肴均可用到它，也可粗磨成粉和盐拌匀为椒盐，供蘸食用。分为大椒和步椒两种，为良好的调味佐料，也可榨油，出油率在25%以上。现在花椒的干制都不再采用传统的日晒方式，而是使用空气花椒烘干机，节能省电又方便。花椒烘干设备服务热线。

使用空气能花椒烘干机的加工方式：

- a、花椒采收后，先集中晾晒半天到一天，然后装烘筛送入烘房烘烤，装筛厚度3-4cm。
- b、在烘烤开始时控制烘房温度40-50℃，2-2.5小时后升温到70℃左右，再烘烤8-10小时，待花椒含水量小于10%时即可。

在烘烤过程中要注意排湿。花椒烘干后，连同烘筛取出，筛除籽粒及枝叶等杂物，按标准装袋即为成品。装袋后的花椒应在阴凉干燥处贮存。花椒烘干设备咨询了解，380V用电花椒烘干设备，王经理。

空气能花椒烘干机是基于热泵干燥技术原理研发生产的一款烘干设备。空气能花椒烘干机具有省电，一度电可当四度电使用；控制先进，精准温控湿控；环保卫生，没污染排放物，烘干环境卫生；花椒干燥品质好等特性。同时空气能花椒烘干机的适用范围广，目前在农产品，食品，药材，化工产品上都有应用到。花椒烘干设备服务热线。

那么空气能花椒烘干机是怎样对花椒进行干燥的呢？空气能花椒烘干机利用少部分电能运行，烘干机系统内的液态冷媒吸收外界空气中大量的热量蒸发，再通过烘干机的压缩机压缩成高温高压的气态冷媒，接着与花椒烘干房内的空气进行换热液化，花椒烘干设备烘箱烘炉，通过循环风机将换热后的空气以热风的形式吹出。经过重复的循环，花椒烘干设备烘烤房，逐渐将烘干房温度提升至花椒干燥所需的温度。热风在花椒烘干房内不断循环，花椒受热均匀，眉山花椒烘干设备，水分慢慢的减少，蒸发

到空气当中，在由花椒烘干机的除湿排湿系统将水分带走除去，从而达到干燥花椒的效果。花椒烘干设备工作原理。

因为每年花椒的产量很大，因此一般客户订购都是大一点的花椒烘干机设备。因为小型的设备往往无法满足客户日干燥量的需求，动辄上千斤几千斤的花椒干燥，自然得用大一点的设备了。花椒烘干设备咨询了解，王经理。

例如我司在江西做的某个花椒烘干工程，客户的花椒日产量在3千斤以上，而能满足这个量的需得是12P及12P以上的机型。于是经过多方面的沟通及考虑之后，客户选择了1台12P空气能花椒烘干机。我司为其设计并定制了一个可以容纳3千斤量的聚氨酯保温烘干房。经过安装、调试之后，客户凭借自身多年的经验及结合我司提供的工艺方案，仅用15个小时就完成干燥。客户惊叹这烘干的时间如此至少，且用电量也很低，整个过程的运行成本比预期低了很多，这下子花椒可以卖个好价钱了。更重要的是，干燥出来的花椒色泽合格，味道纯正，是高等级产品，客户非常满意。而以往雇佣的工人由于不需要专人看管收晒，都可以调去忙活其他，大大节省了人力物力。花椒烘干设备服务热线。

乐山花椒烘干设备-花椒烘干设备烘箱烘炉-节能可达50%由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。广州赛百诺烘干设备有限公司（[www.sbnhg.com](http://www.sbnhg.com)）在干燥设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，赛百诺烘干一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王泽森。