

辣椒烘干设备厂家 小型辣椒烘房 辣椒烘箱

产品名称	辣椒烘干设备厂家 小型辣椒烘房 辣椒烘箱
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:3P 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，摒弃传统、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？

辣椒烘干机——一款专业的辣椒烘干设备

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，不仅能有效提高辣椒烘干效率，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，提高了辣椒烘干品质，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——工程案例介绍

1、凯志辣椒烘干机自推出以来，就在全全国各地有数不胜数的成功工程案例。其中在湖南、四川、山东、贵州等地都有我司做过的辣椒工程，客户们反馈的效果都不错也非常满意。就如，贵州的一个客户，

在我司购买了1套双台的6P空气能热泵烘干机，仅用25个小时，就能一次性烘干2吨鲜辣椒，总用电量只有300度电，比起客户之前用电加热烘干，省电量4倍以上，客户非常满意。另外，在山东济宁，有一个客户一次性在我司购买了一套两台的12P热泵辣椒烘干机，用30个小时一次性烘干4吨鲜辣椒，烘干的效果很好，辣椒成色鲜红，品质很高，客户赞不绝口，还介绍了当地好几个客户购买。

花椒热泵烘干工艺

花椒在烘干过程中温度不能过高，不能翻动，否则会造成花椒果皮油胞破裂而出油，严重影响花椒品质。为保证干花椒质量，应分阶段控制烘干时间和烘干温度。经过试验，分析试验数据，得出如下烘干工艺流程。

- 1、一阶段，装料1小时前。这个阶段，一次可烘干花椒进料1吨以上；
- 2、第二阶段，1小时~7小时。花椒装料结束后，逐渐开始加温，花椒皮收缩并开始裂口。这个阶段温度应控制在50℃。温度过低会使能源得不到有效使用，并延长烘干时间，降低烘干效率；温度过高会使花椒油胞破裂，甚至出油，降低花椒品质；
- 3、第三阶段，7小时后烘干结束。第二阶段结束后，花椒皮收缩并开始出现裂口后，应开始加温，温度保持在65℃左右，直到达到花椒干燥程度要求。

注意事项：一般花椒烘干都会爆籽，极少不爆籽的，这个其实和烘干工艺有关系，如果控制较低温度，除湿慢，爆籽的比例就会降低，时间会相应增加，如果控制较高温度，除湿也较快，爆籽会变多，时间也相对缩短，所以需要根据自身的需求和工程师进行充分交流沟通，方便进行方案、工艺的设计。