

河北玫瑰花辣椒烘干机厂家制造商

发布日期：2025-09-22

辣椒大型烘干机械设备结构组成

全自动辣椒烘干设备主要由自动上料机、烘干主体、热源系统、传动、控制系统等组成，自动化程度高，操作方便，辣椒烘干自动化程度较高的大型干燥机械。

辣椒烘干的过程

自动上料：将要烘干的辣椒放在上料口，上料口设置有匀料器，可将辣椒均匀平铺在上料网带上，缓慢输送至烘干箱内；

烘干：根据辣椒品种烘干情况和要求，设置好机器各项参数指标，启动机器开始烘干，一般要试运行；

自动烘干：烘干机内部有多层网带结构，可带动辣椒在烘室内不停运动、翻转，实现辣椒均匀烘干，辣椒与热空气充分接触，一层烘干完成自动掉落至下层网带，烘干更均匀；

辣椒烘干机设备的厂家。河北玫瑰花辣椒烘干机厂家制造商

烘干是辣椒粗加工的一道重要工序，可以增加辣椒的销售成本，提升利润空间，同时还解决了大量辣椒在季节内短时间成熟容易造成损失和淤积的问题。那么这么多品牌的辣椒烘干机，哪个厂家的比较好呢？南充首创科技作为一家老牌的烘干机生产厂家，多年来一直致力于为客户解决农产品的收储问题，在农产品烘干研究已经有很多年的历史了。公司成立时间在2002年，经过多年的发展，已经发展成为一家集研发、生产、物流、售后等全过程的一家综合性公司。从辣椒烘干机研制投产成功，多年来已经为超过百家的辣椒烘干客户提供过设备与技术支持。在辣椒烘干产业为客户创造了价值，提高了利润空间。接下来讲讲南充首创科技辣椒烘干机的产品优势河

北玫瑰花辣椒烘干机厂家制造商四川大型辣椒烘干机厂家。

辣椒烘干机的价格主要是由几个方面来确定的：1需要干燥鲜辣椒的产量。不同的产量设计的辣椒烘干机的大小不同，大型的辣椒烘干机价位会比小型的高些。2辣椒烘干机的热源选择。辣椒烘干机是一款热风烘干原理的网带烘干机，热源选择很多，有煤、蒸汽、天然气、空气能等，热源选择不影响辣椒的干燥效果。现在市面上的辣椒烘干机多用空气能作为热源，可以有效的节约加工成本。3烘干机的材质。一般来说，辣椒烘干机采用的是常规材质，也可以根据客户要求定制外观不锈钢形式的辣椒烘干机。

辣椒本属“进口”货，明代以前的古籍，没有辣椒的任何记载，《群芳谱》中虽有一段“秦椒”的记载，但性状仍是花椒。辣椒果实含有辣椒碱、二氢辣椒碱等辛辣成分，并有隐黄素、辣椒红素、胡萝卜素等色素，还有维生素C、柠檬酸等。辣椒刚传入中国时，人们只从感性认识上决定好恶，食用辣椒时人们感到热乎乎的，并直接感到唾液分泌及淀粉酶活性增加了，能够促进食欲，加强胃的运动。四川大部分地区日照时间短，空气湿度大，辣椒有除湿的作用，因此四川人喜爱吃辣椒。王力先生40年前写过一篇小品《辣椒》，说云贵川多半的人都喜欢辣椒，“向来不喜欢辣椒的我，在辣椒之乡住了几年，颇有同化的倾向”，这位语言学家预言西南的人肯努力宣传，“日之于味有同嗜焉，我想不久的将来，辣椒将成为全国的好友”。王力先生的预言，现在不是已经逐渐成为现实了吗？四川人嗜辣，尽人皆知。其实湖南、陕西、云南、贵州、广西、山西等地百姓也都喜欢辣椒。一些地区流传着“辣椒籽，一餐无它不得饱”的谚语。在关中地区，只要一碟辣椒，人们就能就着馍吃得津津有味。云南思茅地区有一种辣椒，含辣椒素是一般辣椒的20倍，它不能直接食用，否则会辣得口唇裂口，牙龈出血。一般将它涮一下。大型辣椒烘干房厂家。

用天然气作为热源提供的辣椒烘干机哪里有？来南充首创科技，天然气辣椒烘干机成熟产品，烘干效果好，节约能源，降低辣椒加工成本，提供了辣椒产品的利润空间。天然气辣椒烘干机，就是使用天然气作为热源的辣椒烘干机，天然气燃烧的热量，由风机将热量带入烘室，热风循环的方式将辣椒水分带出，达到辣椒干燥的目的。南充首创科技作为十多年的农产品烘干设备生产厂家，已经销售过多台的天然气辣椒烘干机，根据不同客户的需求定制不同大小的场地的辣椒烘干机，满足了客户的需求。南充首创科技位于四川省南充市，多年的辣椒烘干机生产经验，作为天然气辣椒烘干机的生产厂家，不止可以生产销售定制天然气的辣椒烘干机，也可以满足定制其他热源的辣椒烘干机，对于辣椒烘干机的研制已经很多个年头，在市面上有不少的客户积累。大型辣椒烘干机的厂家。河北玫瑰花辣椒烘干机厂家制造商

新疆辣椒烘干机的厂家。河北玫瑰花辣椒烘干机厂家制造商

设备性能特点1、多温区。根据设备产能按辣椒加工干燥曲线，在设备的横纵方向设置多个温区，各温区的温度按辣椒干燥工艺设置，使辣椒在干燥过程中自动经过预热干燥-匀速干燥-减速干燥三个阶段，达到质量高效的作业结果。2、排湿设计。遵照辣椒干燥工艺要求，通过工业化设计，采用优化的排湿方案，控制各干燥阶段的介质湿度，调节辣椒内外部水分的蒸发速度，为辣椒部分的水分蒸发保留通道，从而缩短干燥周期，实现干椒品质的优化。3、自动循环翻动。让辣

椒在干燥过程中做段落翻动，确保其表面受热均匀，达到控制变形程度、表面色泽一致的目的。4、精确控温。采用的温控技术，控制各温区温度，调节各阶段的蒸发量，与湿度控制结合，提高匀速蒸发阶段温度，促进蒸发速度，保全固有的辣素和辣椒原有色泽的前提下能有效缩短干燥周期。

5、内置式管网送风技术。将多组送风管网分层置于料网下方，通过风孔的分布变化调节送风的均匀度和各层的送风量，使同一层各部位接受的热风基本一致，各层各阶段的温度有所区分。解决了传统干燥设备的送风不匀、温度不适的难题，使能量交换更加充分有效，对干燥速度的提升品质的保全起到很大的作用，也是辣椒烘干机作业结果优异的技术。河北玫瑰花辣椒烘干机厂家制造商

四川南充首创科技开发有限公司创始人李学齐先生从1972年开始热风循环烘干机研制至今，历经四十余载的稳健发展与沉淀，公司已成长为国内大型智能农业机械装备制造制造商之一，以农特产品智能干燥设备、智能蚕桑装备、风机、空气能热泵等研发制造为业务，涵盖农产品加工、食品加工、中药材加工、蚕桑丝绸等领域。已拥有2个制造基地和1个研发创新中心，现有研发、管理、销售和技术工人200余人，生产基地达30000余平方米。公司从微型机械到大型成套加工系统，通过先进的技术、软件、设备和服务，助力产业优化，帮助客户优化运营。凭借不断增强的创新能力、突出的灵活定制能力和完善的交付能力赢得了国内外客户的信任与合作，产品远销英国、澳大利亚、白俄罗斯等全球17个国家和地区。