



شرکت بین المللی نانو فناوریان صنعت آریو پارس ویرا

International Nano Technology Industry ARIYO PARS VIEIRA

دستگاه آون درایر توربوفست Turbo fast Oven Dryer

خشک کردن محصولات کشاورزی تا محتوای رطوبتی مناسب، مانع از رشد موجودات زنده‌ای نظیر مخمرها، کپک‌ها و باکتری‌ها در طی انبار و نگهداری آن‌ها می‌شود. هدف عمده خشک کردن مواد غذایی، افزایش ماندگاری محصول نهایی و کاهش رطوبت محصول می‌باشد. از دیگر اهداف خشک کردن می‌توان به کاهش وزن محصول برای بسته‌بندی و حمل و نقل آسان‌تر اشاره کرد.



دسته بندی کلی دستگاه های خشک کن:

کابینتی Cabinet dryer



Continuous dryer



دسته بندی کلی دستگاه های خشک کن:

ویژگی های دستگاه مادون قرمز:

خشک کردن انواع میوه ها و سبزیجات در حداقل ده دقیقه و حداکثر چهل و پنج دقیقه
خشک کردن بدون استفاده از مواد شیمیایی



نمونه محصولات خشک شده:



آدرس: شیراز - شهرک آرين بارک علم و فناوری ساختمان پرسپوليس، کدپستی: ۸۷۸۱۱-۷۱۹۷۶

تلفن تماس: ۰۷۱۳۶۳۶۴۳۵۰ / تلفن همراه: ۰۹۱۷۶۰۰۴۵۴۹ / ۰۹۱۹۴۰۸۵۵۴۱-۴۲

ایمیل: nano.fan.pars@gmail.com

وبسایت: www.fanavaranepars.com