

دستگاه خشک کن صنعتی مدل

SCD600



با خرید دستگاه خشک کن صنعتی میوه می توانید از آن ها برای خشک کردن مواد غذایی، دارویی و صنعتی در مقیاس صنعتی استفاده نمایید. خشک کن های صنعتی با استفاده از جریان هوای گرم، رطوبت مواد را از آنها خارج می کنند و باعث می شوند که مواد خشک شوند.

مهمترین نکات در خرید دستگاه خشک کن صنعتی میوه عبارتند از:

- **خشک کردن به صورت کاملا یکنواخت:** خشک کردن یکنواخت باعث می شود که محصول نهایی کیفیتی بهتری داشته باشد.
 - **سیرکولاسیون هوا:** سیرکولاسیون هوا باعث می شود که مواد در تمام نقاط به طور یکنواخت گرم شوند و مصرف انرژی کاهش یابد.
 - **قابلیت دائم به کار بودن خشک کن:** قابلیت دائم به کار بودن باعث می شود که دستگاه بتواند به طور مداوم و بدون وقفه کار کند.
- خشک کن صنعتی ۶۰۰ کیلویی آی فودز** با بهره گیری از فناوری های پیشرفته، تمامی این نکات را در خود جای داده است. با خرید دستگاه خشک کن صنعتی میوه می توانید محصولات خود را به صورت کاملا یکنواخت خشک کنید و محصولی با کیفیت عالی تولید کنید. همچنین، سیرکولاسیون هوا در این خشک کن باعث می شود که مصرف انرژی کاهش یابد و در نهایت، هزینه های تولید کاهش یابد.

ویژگی های خشک کن صنعتی ۶۰۰ کیلویی آی فودز:

پیش از خرید دستگاه خشک کن صنعتی میوه 600 کیلویی، بهتر است با ویژگی های آن آشنا شوید تا با خیال راحت تری خرید کنید.

- ظرفیت ۶۰۰ کیلوگرم در روز
- ۱۴۴ سینی با ابعاد ۴۰ در ۷۵ سانتی متر
- سیستم هوای گرم سه پاس
- شاسی بسیار قوی
- عایق حرارتی استاندارد
- گارانتی ۱ ساله
- خدمات پس از فروش ۱۵ ساله

دعوت به خرید دستگاه خشک کن صنعتی میوه 600 کیلویی:

خشک کن صنعتی ۶۰۰ کیلویی آی فودز، گزینه ای ایده آل برای تولیدکنندگان مواد غذایی، دارویی و صنعتی است. خرید دستگاه خشک کن صنعتی میوه به شما برای تولید محصولات با کیفیت بالا، مصرف انرژی پایین و قیمت مناسب کمک می کند؛ می تواند به افزایش بهره وری و کاهش هزینه های تولیدتان نیز کمک کند.

خرید دستگاه خشک کن صنعتی میوه:

برای خرید دستگاه خشک کن صنعتی میوه، کفایت گزینه افزودن به سبد خرید را انتخاب کنید.

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول QR کد زیر را اسکن کنید.

