



АГРОПРОДАШ-2018

23-я международная выставка «Оборудование, технологии, сырье и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности»

8-12 октября 2018
ЦВК «Экспоцентр», Москва



О ВЫСТАВКЕ

ПОСЕТИТЕЛЯМ

УЧАСТНИКАМ

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ПАРТНЕРАМ

МЕДИА-ЦЕНТР

КОНТАКТЫ

Инфракрасные сушильные шкафы для овощей и фруктов



Процесс выращивания овощей и фруктов трудоемок, требует больших вложений финансовых средств и сил. После их сбора перед фермером встает главный вопрос: как сохранить и быстро переработать урожай?

Сушка овощей и фруктов

Одним из проверенных способов сохранности фруктов и овощей считается сушка, которая обеспечит 100%-ю сохранность урожая. Для этого существуют специальное оборудование — инфракрасные сушильные шкафы. Шкафы для сушки бывают разного размера, объема и производительности.

Громоздкие промышленные конструкции предназначены для крупных перерабатывающих предприятий. Компактные образцы незаменимы для небольших и средних фермерских хозяйств. При сушке овощей и фруктов в шкафах необходимо тщательно контролировать процесс. После сушки продукция готова к реализации.



Характеристики сушильного оборудования

Инфракрасные сушильные шкафы состоят из:

- сушильной камеры;
- отражателей из нержавеющей стали;
- транспортной лентой из тефлона, натяжение которой регулируется;
- инфракрасных излучателей;
- вентиляционной системы;
- дистанционного сенсорного пульта управления.

Сушка сырья в инфракрасном сушильном шкафу не только экономит ваше время. . После обработки овощей и фруктов инфракрасным излучением, в них сохраняются все питательные вещества и витамины. Оборудование работает в режиме экономного энергопотребления независимо от скорости процесса и производимых объемов готового продукта.



Сушильные шкафы доступны по цене, обладают широким спектром возможностей.

Кроме того, они отличаются следующими преимуществами:

- параметры температуры теплоносителя и скорости воздушного потока оптимальны;
- процесс высушивания протекает быстро, при этом сырье высушивается равномерно по всей площади;
- после переработки продукция сохраняет презентабельный внешний вид;
- высушенные фрукты и овощи не нуждаются в дополнительной обработке;
- инфракрасное излучение делает продукт стерильным, невосприимчивым к плесени и патогенным бактериям.

Сушильная камера подходит для сушки не только фруктов и овощей. В ней можно обрабатывать рыбу и мясо, установка также подходит для производства снекенов и чипсов.

