



خشک کن رسانشی میوه و مواد غذایی Conductive Dryer for Fruits and Food

این دستگاه بر اساس فناوری القایی-تماسی عمل می کند و می توان از آن برای خشک کردن طیف وسیعی از محصولات کشاورزی استفاده نمود. فناوری استفاده شده در این دستگاه برای اولین بار توسط تیم طراحی در دانشگاه ارومیه انجام شده و دارای نمونه مشابه خارجی و داخلی نمی باشد.

مزایای رقابتی

- کیفیت بالای محصول تولیدی
- مصرف انرژی کم
- زمان کوتاه خشک کردن
- قابلیت اعمال پیش تیمارها
- کاربری ساده
- امکان خشک کردن انواع محصولات

موارد کاربرد

خشک کردن:

- میوه های کامل، مانند انگور
- میوه های چیپس شده، مانند سیب
- سبزیجات، قارچ ها و گیاهان دارویی،
- محصولات کشاورزی، مانند گوجه

فرنگی

- مواد صنعتی

تیم طراحی

- دکتر وحید رستم پور عضو هیئت علمی گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم
- دکتر احمد پیری دکترای مکانیک بیوسیستم
- مهندس سید حجت موسوی کارشناس ارشد مهندسی مکانیک

pajuheshi.urmia.ac.ir/uniexpo

044-3275-9344

تماس با ما: