



题目：微波干燥技术

负责人：李明伟

系统展示



微波干燥室



海参



南瓜



内部



柿子



猕猴桃



监控干燥过程



小白菜



芹菜



鱿鱼

技术特点：

- 容量大，效率高，产量高；
- 比其他干燥方法快2-3倍；
- 低温干燥，保持被干燥物的品相最好，产品质量好；
- 具有多种干燥工艺专利；
- 具有多个设备技术专利；
- 卫生条件好，适合食品加工；
- 节省能源，是取代燃料干燥方式的最好选择；
- 还有平板传送带微波干燥技术；

联系方式：电话：13591318171

email: dlutcc@dlut.edu.cn