

FDR 식품 동결 건조기

1. 동결 건조

동결건조기는 제품을 진공 상태에서 건조시키는 일종의 수분을 제거하는 것이며, 또한 제품을 건조시키는 가장 잘 알려진 방법 중 하나이다.

FD-5R



FD-10R



FD-50R



작업원리 __

• 동결건조(가연화)는 물질을 얼린 후 주변 압력을 낮춰 고체 단계에서 기체 단계로 직접 승화하므로 동결건조법은 물질에 대한 탈수저하의 원인이 됩니다.

유일한 장점

● 영하 20°C 이하에서 건조된 동결 물질은 제품의 물이 증기로 제거되었는지 확인하고 제품 구조뿐만 아니라 영양, 색상, 맛 등을 보존해야 한다.

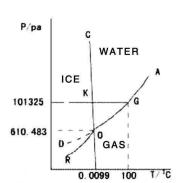
스폰지 내부는 건조된 제품이 필요할 때 빠르게 다시 수분을 공급해 줄 수 있다.

시장 수요 __

• 이제 고객은 유기농과 건강에 더 많은 관심을 기울이고, 건조된 음식을 얼리면 신선한 음식의 특성이 점점 더 인기를 끌고 있다.

또한, 해산물처럼 냉동 건조에 의한 계절 과일이나 부패하기 쉬운 제품들은 일년 내내 맛이 날 수 있고, 넓은 온도 범위에서 쉽게 보관할 수 있습니다.

전 세계에 80세트 이상의 산업용 동결건조기가 설치되어 있는 HUAYU BLOTHER는 동결건조 프로젝트를 위한 통합 솔루션을 제공합니다.



동결건조 기술은 시장에서 최고 품질의 제품, 진공에서 건조된 동 결 제품, 물 트리플 포인트에 기반 한 고체상 물 증기를 가스로 직접 공급하며 제품 원래의 구조, 색상, 맛, 영양을 보장합니다.