

食品乾燥機

粉末にする工程

野菜スライサーを使用し、ニンジン（人参）を1mm程度にスライスします。
スライスすることで乾燥時間を大幅に短縮することができます。



スライスした人参を乾燥機トレイに敷き詰めます。
乾燥温度が高くと変色したりするので40℃前後がよいです。



乾燥後のニンジン（人参）を粉碎機に投入します。
1分程度の粉碎で50 μ m（300メッシュ）程度まで粉碎可能。

