



7 lợi ích nổi bật chỉ có ở máy sấy thực phẩm công nghiệp

Sản xuất thực phẩm sấy khô từ trước đến nay vẫn luôn là một ngành tiềm năng. Bởi các loại đồ sấy ở nước ta được tiêu thụ khá nhiều. Nếu bạn cũng đang định mở cơ sở sản xuất thực phẩm sấy thì đừng quên đầu tư một chiếc [máy sấy thực phẩm](#). Thiết bị này mang lại nhiều lợi ích nổi bật, tạo hiệu quả sấy khô tốt hơn nhiều cách truyền thống.

Sấy đa dạng nguyên liệu

Tủ sấy thực phẩm có thể coi là thiết bị sấy đa năng khi nó ứng dụng được với hầu hết các loại nguyên liệu khác như: tôm, cá, mực, sá sùng,....

- Sấy các loại thịt: thịt gà, thịt bò, thịt lợn, thịt dê, thịt thỏ,... có thể dùng làm khô gà, khô bò
- Sấy khô các hoa quả, rau, củ, quả, măng khô, nấm,....
- Sấy các loại rau củ như: Củ cải, cà rốt, rau cải, bí đao,...
- Sấy khô hoa quả: táo, vỏ cam, nho, lông nhãn, vải khô,...
- Sấy các loại hạt nông sản: hạt đậu, hạt điều, hạnh nhân, hạt óc chó, đỗ tương, các loại hạt hồ tiêu,....
- Sấy dược liệu, thuốc bắc: Lá thuốc, rễ cây, cam thảo, chè,....
- Sấy khô một số loại hoa làm trà, trang trí,...
- Ứng dụng trong ngành làm đẹp: sấy mi tóc.

Ngoài ra, máy cũng được ứng dụng để ủ lên men sữa chua,...

Xem thêm: <https://dienmaythucpham.com/kham-pha-7-loi-ich-noi-bat-chi-co-o-may-say-thuc-pham-cong-nghiep/>