



Growth Chambers

# Royeshgar

Designer & Developer of Hi-Tech



Growth Chambers

## Royeshgar

Designer & Developer of Hi-Tech





## دستگاه های خشک کن رویشگر ROYESHGAR Dryer

شرکت دانش بنیان رویشگر در راستای تکمیل سبد تولیدات خود اقدام به طراحی و ساخت دستگاه های خشک کن میوه و سبزیجات با تکنولوژی جدید نموده است.

سوخت مصرفی این دستگاه ها گاز طبیعی بوده و بنا به سفارش مشتری امکان برقی نمودن آن نیز مهیاست. سینی های دستگاه خشک کن رویشگر با ابعاد ۹۰ × ۴۰ سانتیمتر از جنس گالوانیزه و استیل ساخته شده است. ارتفاع هر سینی ۵ سانتی متر و فاصله طبقات از همدیگر حدود ۱۰ سانتیمتر می باشد.

جنس بدنه خارجی کلیه خشک کن های رویشگر ، گالوانیزه پیش رنگ فولاد مبارکه بوده و قابلیت سفارشی سازی به استیل را دارد. ارتفاع استاندارد مدل های مختلف خشک کن رویشگر ۲۲۰ سانتیمتر است. امکان سفارشی سازی دستگاه خشک کن با توجه به درخواست مشتری وجود دارد. در صورت درخواست مشتری امکان اضافه کردن پی ال سی برای هوشمند کردن انجام عملیات توسط خود دستگاه وجود دارد.

ظرفیت ( کیلوگرم )	جداره خارجی و داخلی	تعداد سینی	جنس سینی	ابعاد دستگاه سانتیمتر
۱۵۰	گالوانیزه/استیل	۳۰	گالوانیزه/استیل	۲۰۰۰/۱۵۰۰/۱۸۰
۲۵۰	گالوانیزه/استیل	۴۵	گالوانیزه/استیل	۲۰۰۰/۱۵۰۰/۲۰۰
۵۰۰	گالوانیزه/استیل	۹۰	گالوانیزه/استیل	۲۰۰۰/۱۵۰۰/۲۸۰
۱۰۰۰	گالوانیزه/استیل	۱۸۰	گالوانیزه/استیل	۲۰۰۰/۱۵۰۰/۴۶۰

این خشک کن ها برای انواع سبزیجات و میوه ها نیز قابل استفاده است. دستگاه های خشک کن رویشگر برای مصارف نیمه صنعتی و صنعتی کاربرد دارد و با خشک کردن محصول منجر به افزایش ماندگاری محصول نهایی میشود .. فرایند خشک کردن مواد غذایی تا حدی انجام میشود که رشد میکروبی و واکنش های شیمیایی را محدود کند. در این دستگاه توسط مکنده دمای مورد نیاز جهت خشک شدن وارد سیستم شده و به مدت زمان محدود محصولات خشک شده در اختیار شما قرار میگیرد.





Royeshgar Company to complete its product portfolio, with the help of R&D team proceed to design and build Dryer for fruits and vegetables with new technology. These dryers are used to dehydrate all kind of fruit and vegetable. Dehydrating fruit and vegetables process cause to limit Bacterial growth and chemical reaction that help to increase persistence of product. In these devices the air circulation system is used to decrease dehydrating process time.





Royeshgar Company to complete its product portfolio, with the help of R&D team proceed to design and build Dryer for fruits and vegetables with new technology.

The device uses natural gas to supply the energy needs. According to customer orders, the device can be equipped with single-phase or three-phase electricity power.

Trays used in this device is made of galvanized or stainless steel and their dimension is 40\*90\*5 cm.

The gap between each bed is 10 centimeter that help to plant to grow better.

We use pre-painted galvanized sheet for outer body material.

Standard height of each models of Royeshgar products is 220 cm.

We could add PLC (Programmable logic controller) to automate all the process.

We have ability to customize the device according to customer's request.

Capacity (KG)	Inner & Outer Body	Tray quantity	Tray material	Device Dimension
150	Galvanized / Steel	30	Galvanized / Steel	200*150*180
250	Galvanized / Steel	45	Galvanized / Steel	200*150*200
500	Galvanized / Steel	90	Galvanized / Steel	200*150*280
1000	Galvanized / Steel	180	Galvanized / Steel	200*150*460

Techno-entrepreneurial Building(2) Isfahan  
Science and Technology.Town Isfahan,Iran

☎ 09127661190



www.royeshgar.com

اصفهان، بلوار دانشگاه صنعتی، شهرک  
علمی و تحقیقاتی، ساختمان فن آفرینی ۲

☎ ۰۹۱۲۷۶۶۱۱۹۰

info@royeshgar.com



شرکت علمی و تحقیقاتی اصفهان