

菓子の味付け、乾燥装置

- **課題**

焼き菓子の味付け、乾燥時間の短縮

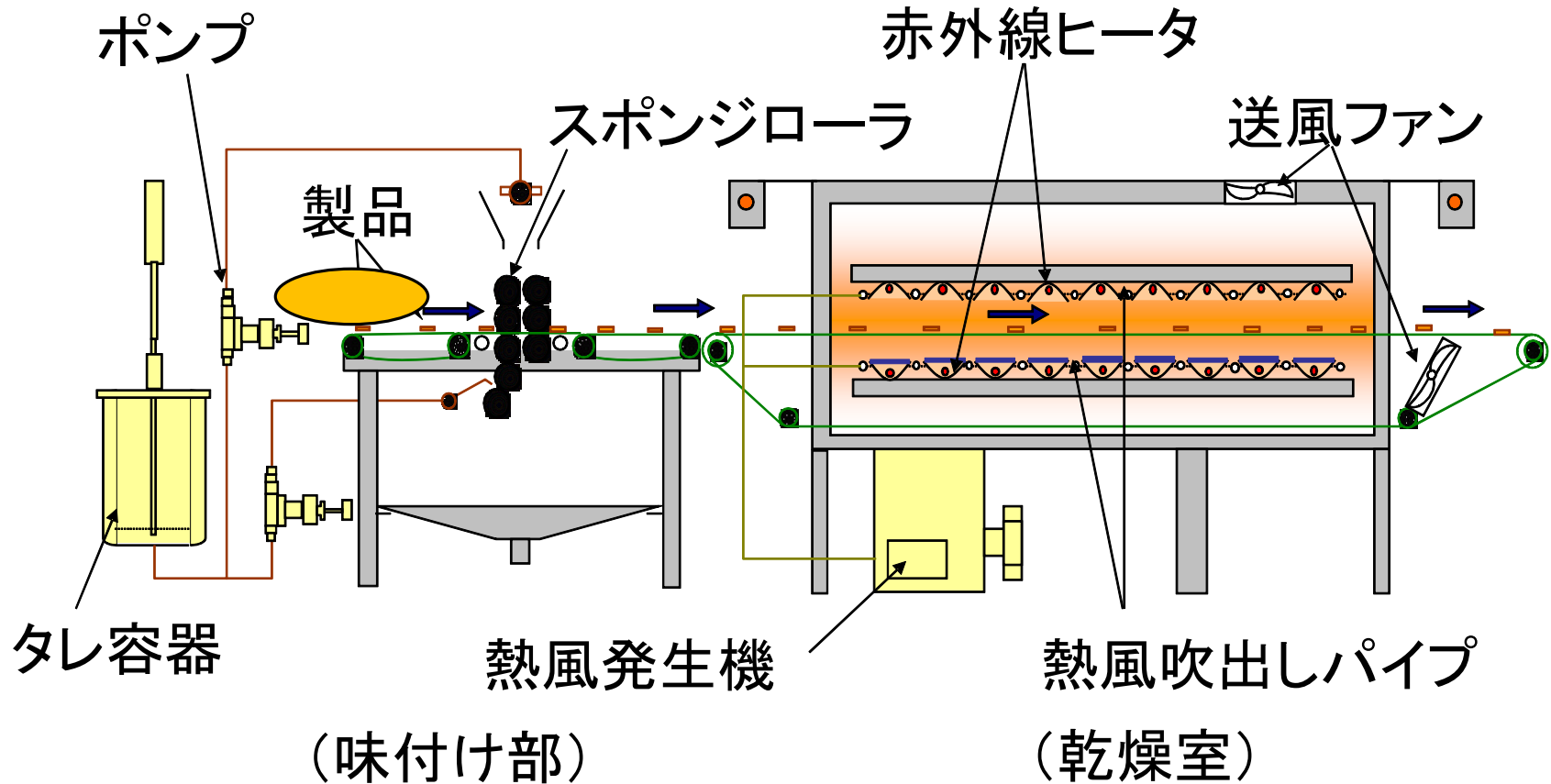
- **特徴**

スポンジローラによる味付け、赤外線と熱風の併用による乾燥時間の短縮

- **用途**

焼き菓子(例:えびせんべい)等の味付けと乾燥

連続式えびせんべい味付け乾燥機（特許について）



- 【特許化技術】**・スポンジローラによる適量の味付け（乾燥時間の短縮）
- ・赤外線と熱風による乾燥（乾燥時間の短縮）
 - ・送風ファンによる冷却（水分の蒸発）

特許第5603562号