

**MILOTECH**

SÁNG TẠO VÀ ĐỔI MỚI

CÔNG NGHỆ SẤY LẠNH

**THỰC PHẨM  
&  
TỔ YẾN**

**TOP.1**

THỊ TRƯỜNG CÔNG NGHỆ YẾN

# MỤC LỤC

**01. HÀNH TRÌNH GIỮ TRỌN GIÁ TRỊ TỰ NHIÊN.**

**02. SẤY LẠNH LÀ GÌ?**

**03. MỘT CÔNG NGHỆ – HAI DÒNG MÁÝ.**

**04. ĐIỂM NỔI BẬT TẠO NÊN SỰ KHÁC BIỆT.**

**A. DÒNG MÁÝ SẤY LẠNH THỰC PHẨM.**

**B. DÒNG MÁÝ SẤY LẠNH TỔ YẾN.**

**05. MÁY TIỆT TRÙNG H5N1.**

**06. CHUẨN THÀNH PHẨM.**

**A. DÒNG MÁÝ SẤY LẠNH TỔ YẾN.**

**B. DÒNG MÁÝ SẤY LẠNH THỰC PHẨM.**

**07. DẤU ẤN MILOTECH.**







# 01 / HÀNH TRÌNH

## GIỮ TRỌN GIÁ TRỊ TỰ NHIÊN

Mỗi sản phẩm sấy cao cấp đều bắt đầu từ những nguyên liệu tự nhiên ở trạng thái đẹp nhất: trái cây chín đúng vụ, rau củ thu hoạch đúng độ, dược liệu đủ hương. Với tổ yến, khoảnh khắc ấy còn nằm ở form sợi và màu sáng sau làm sạch.

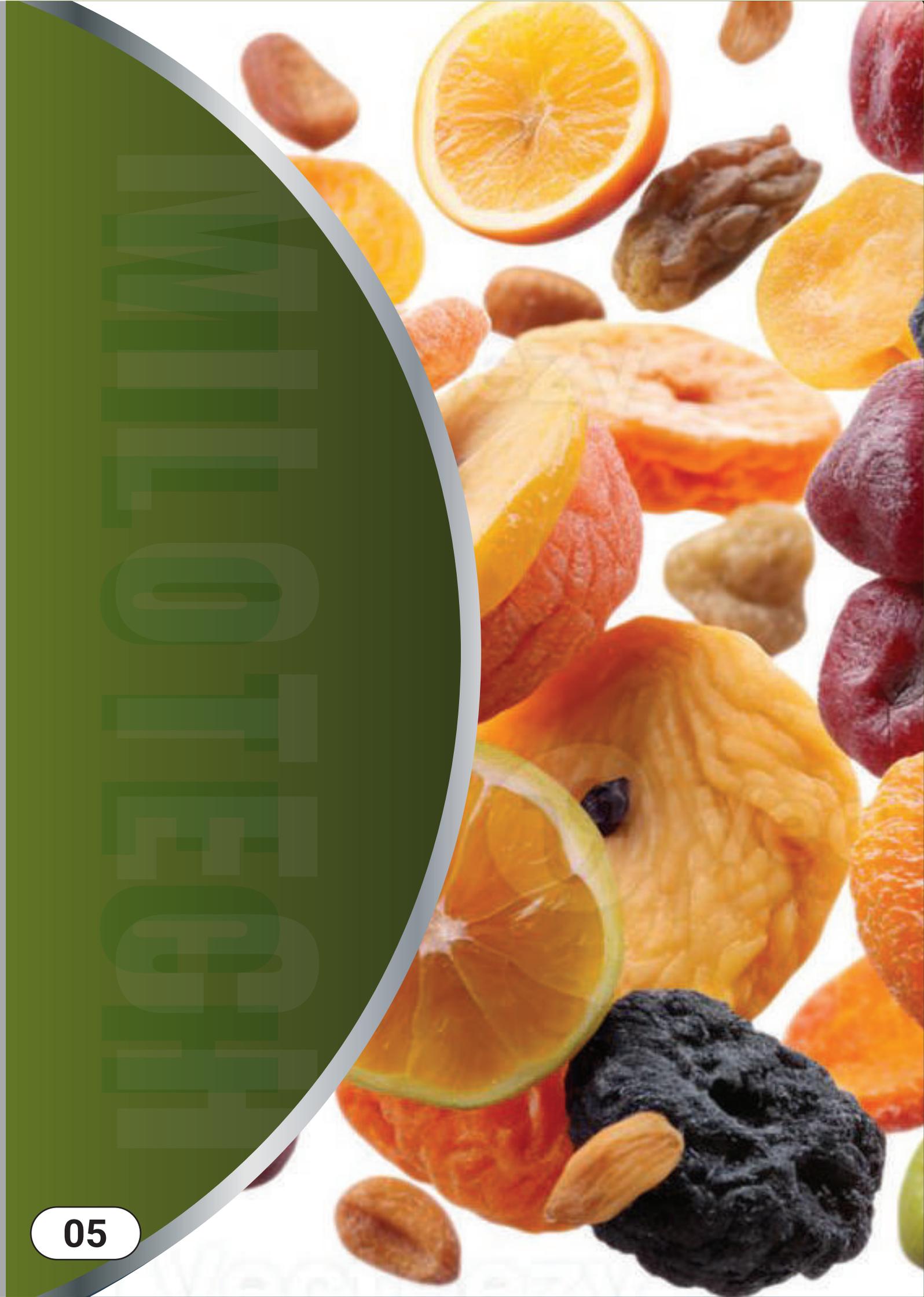
**NHƯNG THỬ THÁCH LỚN NHẤT KHÔNG PHẢI LÀ CHỌN NGUYÊN LIỆU MÀ LÀ CÂU HỎI:**

Làm sao tách ẩm mà không làm nguyên liệu “đổi chất”?

Bởi nếu làm khô quá gắt, nhiệt độ cao có thể khiến màu sẫm đi, mùi giảm, cấu trúc co rút. Riêng tổ yến còn dễ khô lệch, gãy sợi và giảm ngoại quan.

Vì vậy, cần một phương pháp làm khô nhẹ nhàng nhưng kiểm soát ổn định, để thành phẩm vẫn giữ được điều quan trọng nhất: màu đẹp, form đẹp và đồng đều giữa các mẻ.

Đó là lý do công nghệ sấy lạnh trở thành nền tảng cho dòng máy sấy lạnh Milotech: giải pháp dành cho cả thực phẩm sấy cao cấp và tổ yến, nơi mục tiêu không chỉ là “khô”, mà là khô đúng cách để giữ trọn giá trị.





# 02/SẤY LẠNH

## GIÁ TRỊ MANG LẠI

Sấy lạnh là phương pháp làm khô ở nhiệt độ thấp, trong đó độ ẩm được lấy ra khỏi buồng sấy bằng cơ chế hút ẩm chủ động. Nói đơn giản: không dùng nhiệt cao để ép nước thoát nhanh, mà tạo điều kiện để nước rời khỏi nguyên liệu từ từ và ổn định, nhờ vậy hạn chế biến đổi màu, mùi và cấu trúc.

Trong một mẻ sấy lạnh, quá trình diễn ra theo vòng tuần hoàn:

- KHÔNG KHÍ ĐI QUA NGUYÊN LIỆU VÀ MANG THEO HƠI ẨM.
- LƯỒNG KHÍ ẨM ĐƯỢC ĐƯA QUA CỤM LÀM LẠNH/HÚT ẨM, HƠI NƯỚC NGƯNG TỤ THÀNH NƯỚC VÀ ĐƯỢC XẢ RA NGOÀI.
- KHÔNG KHÍ SAU KHI TÁCH ẨM ĐƯỢC TUẦN HOÀN TRỞ LẠI BUỒNG SẤY, TIẾP TỤC KÉO ẨM RA KHỎI NGUYÊN LIỆU.

# 03 / MỘT CÔNG NGHỆ

## NHỮNG HAI DÒNG MÁY SẤY

### **MÁY SẤY LẠNH THỰC PHẨM**

Dành cho trái cây, rau củ, dược liệu và các dòng sấy cao cấp.

**MỤC TIÊU:** giữ màu tự nhiên, giữ mùi/vị, hạn chế co rút và tạo bề mặt khô đều để thành phẩm lên hình đẹp, đóng gói thương mại tốt.

### **MÁY SẤY LẠNH TỔ YẾN**

Dành cho yến thành phẩm, tối ưu theo sản lượng “tổ/mẻ”.

**MỤC TIÊU:** khô đều, giữ form sợi, ổn định ngoại quan và lặp lại chất lượng giữa các mẻ.







# 04/ **ĐIỂM NỔI BẬT**

## TẠO NÊN SỰ KHÁC BIỆT

### **A. DÒNG MÁY SẤY LẠNH THỰC PHẨM**

#### **1) Cụm làm lạnh – hút ẩm ngưng tụ**

Tách ẩm chủ động, ổn định cho mẻ dài, hạn chế “đốt nóng” gây biến chất.

#### **2) Quạt tuần hoàn khí + tối ưu hướng gió trong buồng**

Giảm lệch độ khô theo vị trí, bề mặt khô đều hơn, giảm công đảo khay.

#### **3) Buồng sấy Inox + hệ khay vệ sinh nhanh**

Giảm bám bẩn, phù hợp tiêu chuẩn sản xuất thực phẩm.

#### **4) Điều khiển chu trình linh hoạt theo nhóm nguyên liệu**

Dễ chuẩn hóa “công thức sấy”, mẻ sau lặp lại ổn định như mẻ trước.



**MILOTECH**

## **B. DÒNG MÁY SẤY LẠNH TỔ YẾN**

**1) Dải nhiệt 30–50°C ổn định cho yến thành phẩm**  
Giảm rủi ro sẫm màu, ổn định ngoại quan.

**2) Hút ẩm ngưng tụ + tuần hoàn khí liên tục**  
Giảm khô lệch, hạn chế tình trạng “khô mặt nhưng còn ẩm”.

**3) Thiết kế theo sản lượng “tổ/mẻ” (50–500)**  
Dễ tính sản lượng theo ca, dễ mở rộng công suất.

**4) Kết cấu khay & buồng sấy tối ưu thao tác**  
Giảm hao hụt, hạn chế gãy vụn, giữ form sợi.

# 05/ TIỆT TRÙNG H5N1

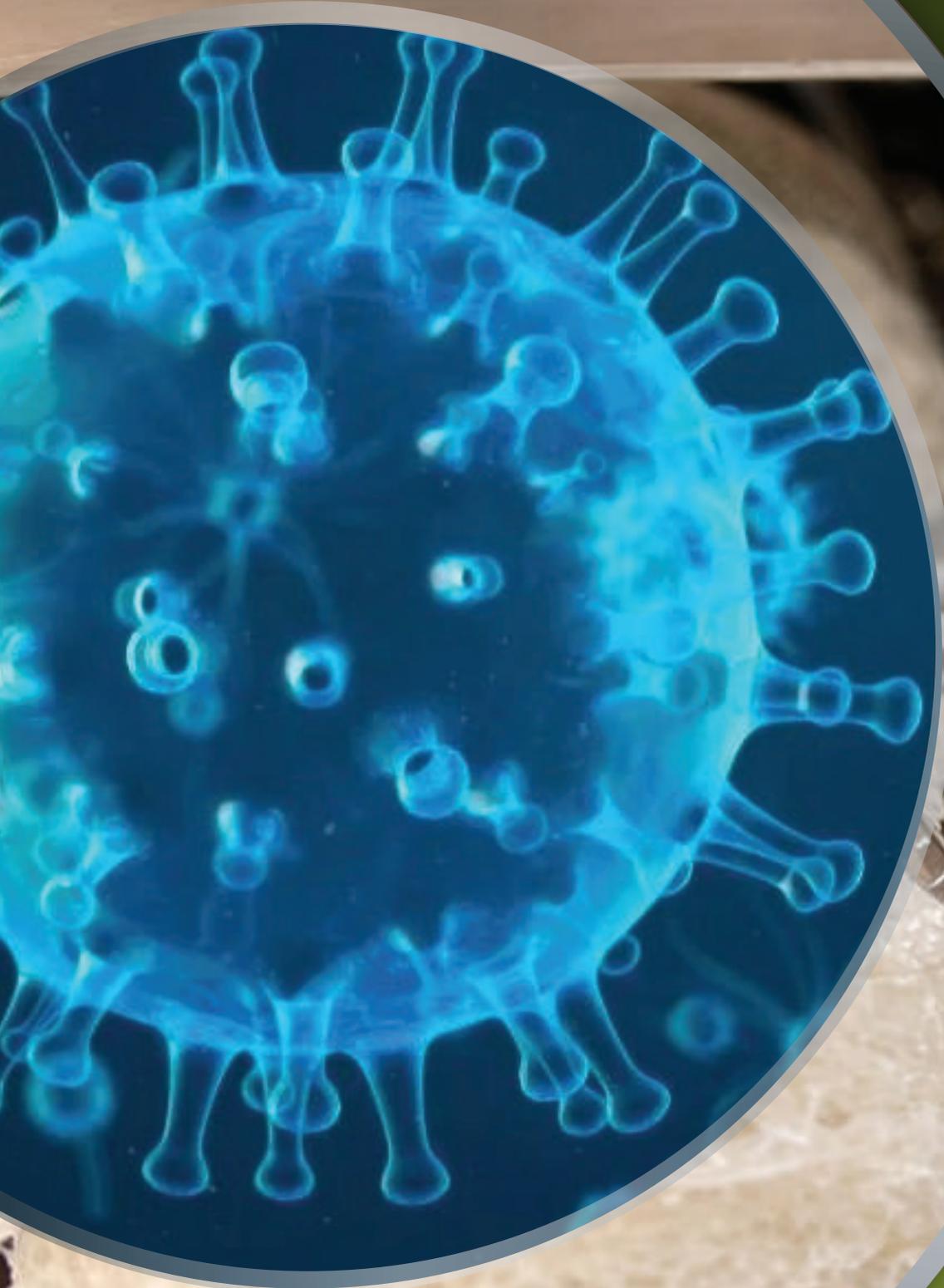
## CHẶNG ĐƯỜNG HOÀN THIỆN

### AN TÂM VỆ SINH & QUẢN LÝ MỀ RÕ RÀNG

Trong sản xuất tổ yến, sau khi đã đạt độ khô và ngoại quan bằng sấy lạnh, nhiều cơ sở sẽ bổ sung một bước hoàn thiện trước đóng gói. Mục tiêu không phải làm phức tạp quy trình mà là chuẩn hóa điều kiện xử lý, tăng mức an tâm vệ sinh và quan trọng hơn: có dữ liệu mềm để kiểm soát.

Máy tiệt trùng H5N1 thường được đặt ở giai đoạn cuối như một “cửa kiểm soát” trước khi sản phẩm ra hàng.







# **ĐIỂM NỔI BẬT MÁY**

## **BƯỜNG XỬ LÝ 120L, VẬN HÀNH THEO MẸ**

→ Dễ tổ chức theo ca, phù hợp bước hoàn thiện trước đóng gói.

## **4 KHAY, SỨC CHỨA 100 TỐ/MẸ**

→ Tăng năng suất hoàn thiện, giảm phải chia nhỏ nhiều mẻ.

## **ĐÈN UV TÍCH HỢP 10W/395NM**

→ Chủ động xây dựng tiêu chuẩn vận hành, đồng nhất giữa các mẻ.

## **ĐIỀU KHIỂN PLC, CHUẨN HÓA THAO TÁC**

→ Giảm lỗi vận hành, mẻ sau lặp lại ổn định như mẻ trước.

## **CỔNG RS232 GHI/XUẤT DỮ LIỆU NHIỆT ĐỘ**

→ Thuận tiện kiểm soát nội bộ và truy xuất khi cần.



# 06 / HOÀN THIỆN

## CHUẨN THÀNH PHẨM

### MÁY SẤY LẠNH THỰC PHẨM

Với thực phẩm sấy cao cấp, mục tiêu không nằm ở “khô nhanh”, mà nằm ở việc thành phẩm giữ được màu, giữ được mùi và lên form ổn định để đóng gói đẹp. Dòng máy sấy lạnh thực phẩm phù hợp cho nhóm nguyên liệu nhạy với nhiệt và dễ biến đổi cấu trúc khi sấy gặt.

#### ỨNG DỤNG:

- Trái cây sấy, rau củ sấy.
- Dược liệu sấy (lá, hoa, lát cắt...).
- Sản phẩm premium yêu cầu ngoại quan và độ đồng đều cao.

#### KẾT QUẢ HƯỚNG ĐẾN:

- Màu tự nhiên ổn định hơn, hạn chế sẫm màu do nhiệt cao.
- Mùi/vị rõ hơn, giảm bay hương.
- Ít co rút, bề mặt khô đều.
- Đồng đều giữa các khay, dễ chuẩn hóa giữa các mẻ.

## **B. MÁY SẤY LẠNH TỔ YẾN**

**Với tổ yến, “đạt” không chỉ là đạt độ khô. Yến đẹp là yến khô đều, sợi còn, form giữ và ngoại quan ổn định giữa các mẻ.**

### **ỨNG DỤNG:**

**Yến sau làm sạch cần sấy ổn định trước đóng gói  
Sản xuất theo mẻ với sản lượng rõ ràng theo model (50–500 tổ/mẻ)**

### **KẾT QUẢ HƯỚNG ĐẾN:**

**Khô đều toàn khay, giảm khô lệch giữa các vị trí**

**Giữ form sợi, hạn chế gãy vụn**

**Màu ổn định nhờ dải nhiệt thấp 30–50°C**

**Quy trình lặp lại ổn định theo mẻ/ca, thuận tiện kiểm soát chất lượng**





**MILOTEC**



H

EGH

# A / THÔNG SỐ

SẤY LẠNH TỔ YẾN

**Y50**

# MÁY SẤY LẠNH YẾN 50 TỔ

SỰ SÁNG TẠO VÀ ĐỔI MỚI TỪ MILOTECH



## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

KÍCH THƯỚC	CÔNG SUẤT MAX	TRỌNG LƯỢNG	TIÊU THỤ TRUNG BÌNH
520x570x750mm	1.4 Kw	40 Kg	0.9 Kw/h
SỐ KHAY	CÔNG SUẤT MIN	ĐIỆN ÁP SỬ DỤNG	NHIỆT ĐỘ HOẠT ĐỘNG
3 Khay	0.4 Kw	1 phase 220v	28 - 50°C
KÍCH THƯỚC KHAY	SỐ TỔ SẤY	VẬT LIỆU CHẾ TẠO	ÁP SUẤT HOẠT ĐỘNG
350x400x20mm	50 Tổ	Inox 304	1.4 Kg/cm

MILOTECH còn có các dòng máy 200 tổ - 300 tổ - 500 tổ..., hoặc lớn hơn với mục đích đáp ứng nhu cầu và gia tăng sản xuất của quý khách hàng.

**Y100**

# MÁY SẤY LẠNH YẾN 100 TỔ

SỰ SÁNG TẠO VÀ ĐỔI MỚI TỪ MILOTECH



## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

KÍCH THƯỚC	CÔNG SUẤT MAX	TRỌNG LƯỢNG	TIÊU THỤ TRUNG BÌNH
850x450x910mm	2.5 Kw	50 Kg	1 Kw/h
SỐ KHAY	CÔNG SUẤT MIN	ĐIỆN ÁP SỬ DỤNG	NHIỆT ĐỘ HOẠT ĐỘNG
10 Khay	0.4 Kw	1 phase 220v	28 - 50°C
KÍCH THƯỚC KHAY	SỐ TỔ SẤY	VẬT LIỆU CHẾ TẠO	ÁP SUẤT HOẠT ĐỘNG
400x360x20mm	100 Tổ	Inox 304	1.4 Kg/cm

MILOTECH còn có các dòng máy 200 tổ - 300 tổ - 500 tổ..., hoặc lớn hơn với mục đích đáp ứng nhu cầu và gia tăng sản xuất của quý khách hàng.



# ***MILOTE***



**B** / **THÔNG SỐ**  
**SẤY LẠNH THỰC PHẨM**

**S5**

# MÁY SẤY LẠNH THỰC PHẨM 5KG

SỰ SÁNG TẠO VÀ ĐỔI MỚI TỪ MILOTECH



## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

KÍCH THƯỚC	CÔNG SUẤT MAX	TRỌNG LƯỢNG	TIÊU THỤ TRUNG BÌNH
520x570x750mm	1.4 Kw	40 Kg	0.9 Kw/h
SỐ KHAY	CÔNG SUẤT MIN	ĐIỆN ÁP SỬ DỤNG	NHIỆT ĐỘ HOẠT ĐỘNG
3 Khay	0.4 Kw	1 phase 220v	28 - 50°C
KÍCH THƯỚC KHAY	NGUYÊN LIỆU SẤY	VẬT LIỆU CHẾ TẠO	ÁP SUẤT HOẠT ĐỘNG
350x400x20mm	5 Kg	Inox 304	1.4 Kg/cm

MILOTECH còn có các dòng máy 20KG - 30KG - 50KG..., hoặc lớn hơn với mục đích đáp ứng nhu cầu và gia tăng sản xuất của quý khách hàng.

**S10**

# MÁY SẤY LẠNH THỰC PHẨM 10KG

SỰ SÁNG TẠO VÀ ĐỔI MỚI TỪ MILOTECH



## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

KÍCH THƯỚC	CÔNG SUẤT MAX	TRỌNG LƯỢNG	TIÊU THỤ TRUNG BÌNH
850x450x910mm	2.5 Kw	50 Kg	1 Kw/h
SỐ KHAY	CÔNG SUẤT MIN	ĐIỆN ÁP SỬ DỤNG	NHIỆT ĐỘ HOẠT ĐỘNG
10 Khay	0.4 Kw	1 phase 220v	28 - 50°C
KÍCH THƯỚC KHAY	NGUYÊN LIỆU SẤY	VẬT LIỆU CHẾ TẠO	ÁP SUẤT HOẠT ĐỘNG
400x360x20mm	10 Kg	Inox 304	1.4 Kg/cm

MILOTECH còn có các dòng máy 20KG - 30KG - 50KG..., hoặc lớn hơn với mục đích đáp ứng nhu cầu và gia tăng sản xuất của quý khách hàng.



**CERTIFICATE**



LO TECHNOLOGY CO., LTD  
yên Van Khoi, Ward 8, Go Vap District,  
Ho Chi Minh City, Vietnam

**RECOGNIZED TOP 10  
IN STRONG BRANDS 2022**

Certificate No. 79ASEAN/DNCA-2022  
in Ho Chi Minh City, Viet Nam. On 23<sup>th</sup> April 2022  
the quality supervision of the organization Asia Ind's  
Promote Association. (AIPA) Agency shall be entitled  
to exploit commercial symbols from the date of the certificate.



Anti - Counterfeiting stamps



Master **TRAN VAN**  
General Manag



**ASEAN  
BRANDS AWARD  
2022**

*Chứng nhận*

**CÔNG TY  
CÔNG N**

TH

# 07 / DẤU ẤN MILOTECH

## KHÔNG NGỪNG HOÀN THIỆN

Milotech phát triển đa dạng giải pháp công nghệ cho ngành sấy và chế biến. Dù ở bất kỳ dòng sản phẩm nào, chúng tôi vẫn giữ một nguyên tắc cốt lõi: công nghệ phải nâng chuẩn thành phẩm và tối ưu hiệu quả vận hành sản xuất.

Năm 2022, Milotech vinh dự được xếp hạng “Thương hiệu mạnh Asian” cho dòng máy sấy yến lạnh. Với Milotech, đây không chỉ là một danh hiệu, mà là dấu mốc ghi nhận hành trình bền bỉ theo đuổi chất lượng và năng lực công nghệ. Từ đó, chúng tôi tiếp tục kiên định với hướng phát triển lâu dài: thiết kế thông minh, quy trình chuẩn hóa, chất lượng ổn định theo thời gian.

Trong làn sóng chuyển đổi số, Milotech hướng đến việc chuẩn hóa và tự động hóa sản xuất, giúp doanh nghiệp vận hành hiệu quả hơn và góp phần xây dựng nền tảng công nghiệp công nghệ Việt Nam vững mạnh.

"Thành công của bạn là thước đo giá trị của chúng tôi. Milotech cam kết luôn sát cánh và đồng hành cùng bạn trên mọi chặng đường phát triển, bằng công nghệ thực tế và sự thấu hiểu tận tâm."

PRODUCT



COMPANY

# MILOTECH 2026 I'M BACK

**CẢM ƠN** tất cả quý đối tác và quý khách hàng đã tin tưởng đồng hành cùng chúng tôi trong suốt thời gian qua, sự tin tưởng của bạn chính là niềm tin thúc đẩy MILOTECH ngày càng hoàn thiện, theo đuổi công nghệ sáng tạo và đổi mới để góp phần thay đổi nền công nghệ nước nhà.



093 264 8979



WWW.MILOTECH.VN



54 Chung Thị Minh  
Tân Thới Hiệp - TP HCM



FOLLOW ME

