

セラミカ**熟成**乾燥機

天の恵みを受けた農作物を、余すことなく「食の資源」に一
そんな思いを込めて「熟成乾燥機」を開発しました。



TDS-34EC 型

●素材の酵素が活きた乾燥処理

素材の風味や色、栄養素を損なわずに、美しく仕上げます。

●乾燥時間を大幅に短縮

熱浸透が早いので、より効率よく素材を乾燥することができます。

●ムラのない乾燥

素材の中心部に水分を残さず、ムラのない乾燥品ができます。

< いろいろな素材の乾燥に使えます >

- ・季節の山菜やキノコの乾燥加工に... わらび、ぜんまい、たけのこ、しいたけ、まいたけ、しめじなど
- ・薬草などの乾燥加工に... あまちゃづる、アロエ、明日葉、どくだみ、よもぎなど
- ・未熟果実の熟成促進に... りんご、みかん、バナナ、洋なしなど
- ・乾燥食品・菓子類の再乾燥・再生に... のり、こんぶ、わかめ、せんべい、おかき、ビスケットなど
- ・手工芸品の乾燥、書籍・書類の虫干しに... ドライフラワー、粘土細工、蔵書・資料の整理整頓など

自然をまるごと乾燥。新しいおいしさをつくります。

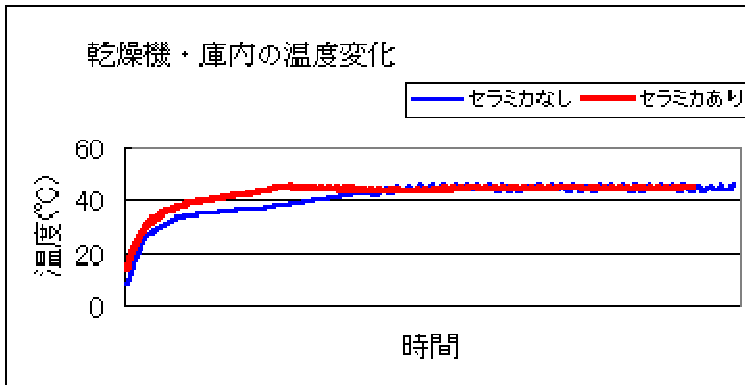
●新しいかたちの乾燥

庫内に設置されている特殊セラミックス(クリーンセラミカ)には、遠赤外線(微弱電磁波)とマイナスイオンを放射する作用があります。これによって熱浸透が促進され、比較的低温でも乾燥時間が短縮でき、中心部に余計な水分を残さずに、ムラなく乾燥することができます。

また、酵素が活きているので素材の色や風味、栄養分などを損ないません。

●乾燥作業をより効率よく

クリーンセラミカの素焼き部分には、湿度を調整する作用があります。これにより、庫内の急激な湿度の変化が抑制され、温度も安定します。設定温度到達後も、温度・湿度変化が少ないため、安定した庫内環境を保つことができ、よりスピーディに乾燥作業が進みます。



左のグラフは、庫内の相対温度が45℃になるまでの時間を比較したものの。

セラミカありの場合は、なしの場合と比較して、30%以上の昇温時間の短縮が図られた。また、45℃昇温後も、なしの場合と比較して、温度の上下動が少なく、安定した状態で運転を続けている。

省エネ、作業効率の向上のほか、長時間稼働による乾燥食材の劣化防止にもつながる。

●新しい商品開発のお手伝い

食品乾燥機は、世の中に数多く出回っています。しかし、生産者の方々の中には、過去に乾燥食材の生産を試みたものの、よい成果をあげることができずに事業化を諦めたというケースが多いといわれています。

セラミカ乾燥機は、生産者の皆さまに、新しい商品開発に向かうための明るい道を開きます。

●「熟成」と「乾燥」で本物の味を。その他いろいろな用途にも

セラミカ乾燥機は、温度・湿度の設定とヒータースイッチの切替えにより、素材に応じた適切な温度で乾燥することができます。

食品はもとより、様々な用途に活用できます。

※どなたでも簡単に操作出来る様に改善しました。

<TDS-34EC 型>	
●本体外寸	W 1600 × D 1030 × H 1930+450 mm
●本体寸	W 1370 × D 955 × H 1435 mm
●使用電源	三相 200V
●最大消費電力	11 kw
●ヒーター	Uヒーター 5.0kW × 2本
●乾燥方式	温風強制循環方式(底面送風)
●制御方式	温度調節器及びタイマーによる自動制御
●循環ファン	400w 2基
●排気ファン	200w 1基
●内部容積	1877L
●収納棚数	最大34段
●内外装材質	ステンレス鋼板 SUS430
●内蔵品	クリーンセラミカ(ハットアッププレート)最大19枚
●総重量	500kg

●製品の仕様およびデザインは、改良のため予告なしに変更する場合があります。



株式会社 新生バイオ

〒950-1213 新潟県新潟市南区能登 1-2-9

Tel 025(373)5951(代) Fax 025(373)5998

www.shinsei-bio.com