

セラミカ乾燥機

手塩にかけて栽培した農作物が無残に畑に廃棄されています。

これを「資源」にしたい — そんな思いを込めて「熟成乾燥機」を開発しました。



ISS-30-1 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。

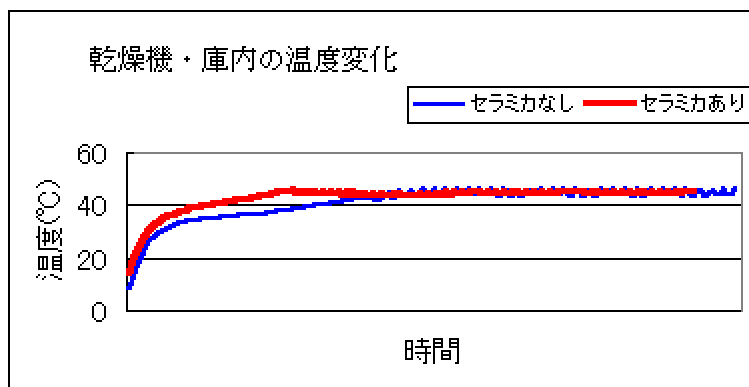
●新しいかたちの乾燥

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、庫内の相対湿度が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。

<ISS-30-1 型>	
●本体外寸	W 1650 × D 1160 × H 2108 mm
●外装素材	ボンデ鋼板(SECC)焼付塗装
●使用電源	三相 200V
●最大消費電力	11.74kVA
●ヒーター	パイプヒーター 3kW×3、(蒸気)ステンレスパイプヒーター
●乾燥方式	温風強制循環方式(側面送風)
●制御方式	プログラムタイマーによる自動制御
●送風ファン	シロッコ 200W × 2基
●排気ファン	シロッコ φ100 × 1
●内部容積	702L
●棚材質・寸法	ステンレス鋼板 SUS304、515×885×15 mm
●最大収納段数	30段
●内蔵品	クリーンセラミカ(ハフアップレート)

●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。

総発売元

有限会社 サ ム ズ

製造元

株式会社 新生 バイオ

www.shinsei-bio.com