

# 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。



KSS-10 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。

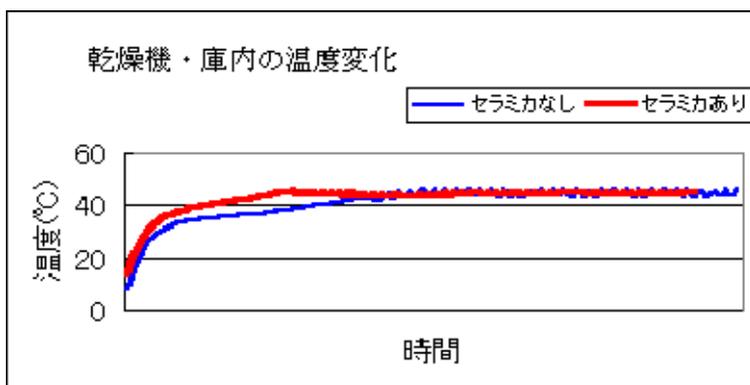
## 新しいかたちの乾燥

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。

< KSS-10 型 >	
本体外寸	W 850 × D 860 × H 1800 mm
外装素材	冷間ステンレス鋼板 SUS304
使用電源	AC 100V 50/60Hz
最大消費電力	1.4kVA
ヒーター	パイプヒーター 400W × 3
乾燥方式	温風強制循環方式(背面送風)
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	ブローファン 40W × 3
排気ファン	ブローファン 20W × 1
内部容積	560L
内部寸法	W 730 × D 705 × H 1090 mm
最大収納段数	10 段
内蔵品	クリーンセラミカ(ハッファプレート) 10 枚

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](http://www.shinsei-bio.com)