

Specification

項目		減圧乾燥機(オゾン殺菌機能付き) TA2600型
(1)	本体	装置寸法 (mm)
		1710 (幅) × 2400 (高さ) × 2335 (奥行)
		室内寸法 (mm)
(2)	制御盤	質量 (kg)
		950kg
		寸法 (mm)
(3)	オゾン発生器	250 (幅) × 800 (高さ) × 500 (奥行)
		制御方式
		SSR制御
(4)	減圧ファン	型式
		オゾナイザー
		能力
(5)	循環ファン	150mg/h×2ヶ
		型式
		BTS44-3
(6)	温度センサー	能力
		0.4kW、60Hz、9.0m ³ ・h、5.38kPa
		型式
(7)	湿度センサー	DF-40DTD1
		能力
		0.2kW、60Hz、58m ³ /min、117.6Pa
(8)	加熱ヒーター	型式
		D-SR2N-48-100
		HTY7803T1P00
(9)	機械操作音 (db)	型式
		S-2S 116V 670W
		80db
(10)	消費電力 (kwh)	
		5kwh

特許取得済み

オゾン殺菌機能付き 減圧乾燥機 [TA2600型]



カリカリ乾燥からセミドライまで！
野菜やくだものに新しい美味しさを



株式会社田中建設
〒431-2222 静岡県浜松市北区引佐町黒瀬116-1
TEL.053-543-1000 FAX.053-543-1010
<http://tanaken-slk.com/dryer>



オゾン殺菌機能付き 減圧乾燥機

殺菌 × 乾燥

STERILIZATION × DRY

Point

オゾン殺菌機能(特許取得済み)

乾燥室内及び原料のウィルス、
細菌、かび、藻類等に作用し、
殺菌、不活性化します。



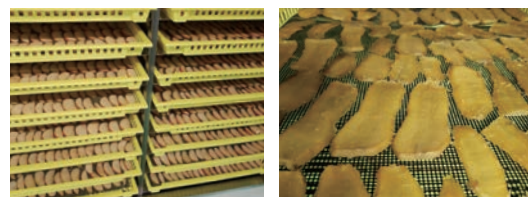
How it works

減圧乾燥機の特徴

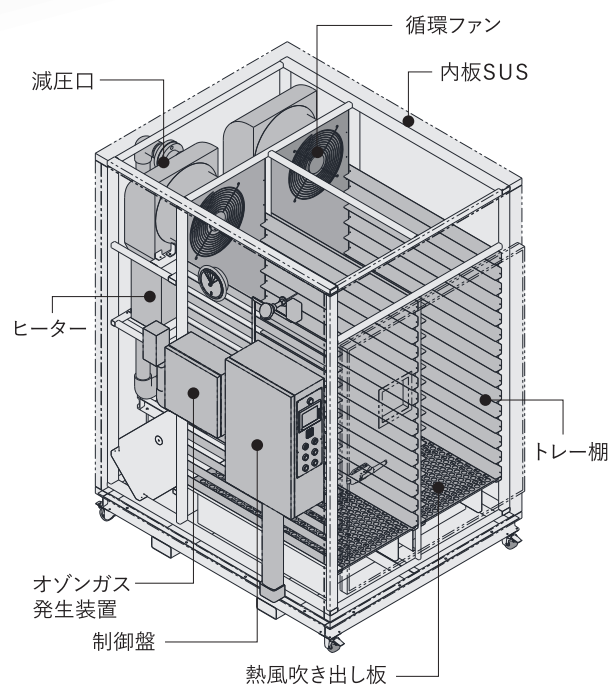
乾燥室内を減圧して水分の蒸発力を高めると同時に、電気ヒーター+循環ファンより低温熱風を発生させ、食材内部から引き出された水分を気化し乾燥を促します。
減圧乾燥法は、温度が低くても減圧によって乾燥する食材の内部から水分を引き出す力が加わるため、より短時間の乾燥を可能にします。通常の熱による乾燥機に比べ食材に与えるダメージが少なく食材本来の栄養・色味・味わいを残したまま乾燥ができます。

減圧乾燥機とは

食材を乾燥に適した配列で樹脂トレーに乗せ、乾燥室内に設置して“殺菌+乾燥”させます。乾燥室内は、減圧プロワーによって炉内の圧力を大気圧よりも減圧させることで、原料が保有している水分を内部から外部へ移送させる仕組みとなっています。



【内部構造図】



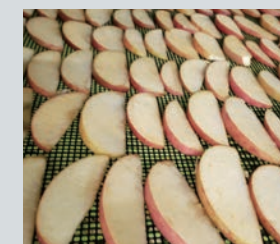
食品・食材の新たな可能性を

当社の減圧乾燥機は、野菜やくだものなどの原料を殺菌+乾燥させて、カリカリの野菜チップスや、しっとりした歯触りのドライフルーツを作る装置です。
それぞれの食材の持つ栄養価や美味しさを保ちつつ、長期保存が可能な状態にすることで、生産農家で収穫された野菜やくだものを無駄なく利用できます。
防災用の備蓄食品や、6次産業の促進、地域の特産品の開発など、ぜひ幅広い分野にお役立てください。

Feature

1 無駄なく乾燥！美味しさを保持

減圧乾燥法によって食材を無駄なく効率的に乾燥できます。
また食材に与える熱ダメージを抑え、美味しさはもちろん栄養価、色味、香り、食感を残した乾燥が可能です。



りんご乾燥前



りんご乾燥後

2 オゾン殺菌(特許取得済み)で衛生的にも安全！

殺菌モードを選択すると、オゾン発生器でつくられたオゾンガスを機内に噴霧し、室内及び原料を殺菌します。そのため、定期的な清掃も簡単に行えます。



3 乾燥データの蓄積・保存が可能！

乾燥プログラムのデータの蓄積や転送、保存ができるので、商品のトレースも容易になり、HACCP等に必要な記録の作成にも対応できます。



4 タッチパネルで殺菌・乾燥を簡単操作！

運転はタッチパネルで【殺菌モード】【殺菌+乾燥モード】【追い乾燥モード】を選択すると、事前に設定された時間まで自動運転によって処理することができます。また、手動運転で殺菌・乾燥のそれぞれを単独で行うことも可能です。

