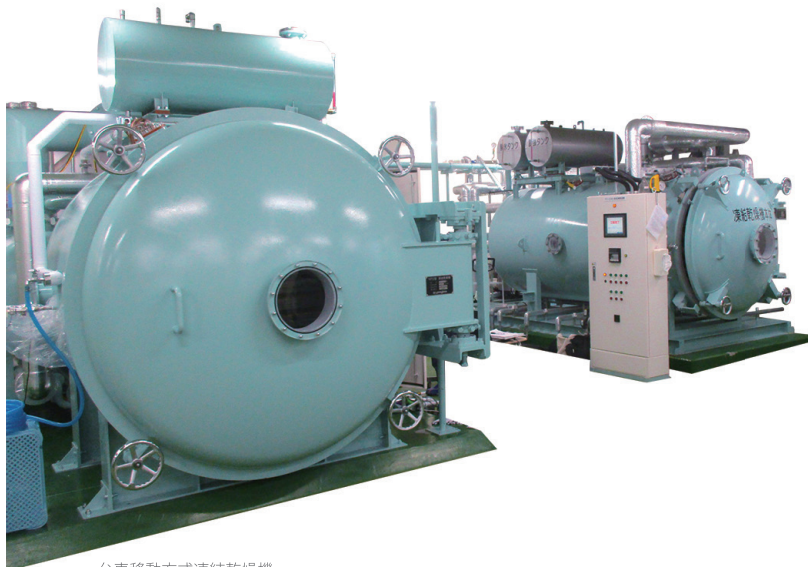


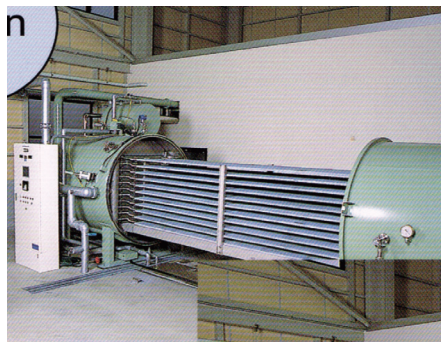
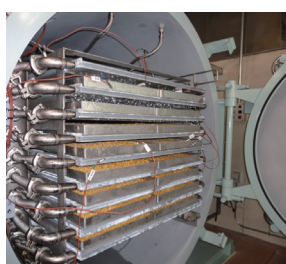
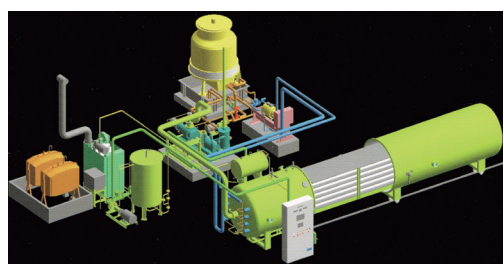
# 真空凍結乾燥機

# 真空凍結乾燥機

ヤスジマの真空乾燥の技術を生かし  
真空凍結乾燥機を開発しました。



台車移動方式凍結乾燥機



ドライヤー内部

## 特徴

- 当社はすべて受注生産**  
 受注生産ですので、缶体寸法、能力、制御など、お客様のニーズに合った装置の設計・制作を致します。
- 制御・操作性**  
 タッチパネル方式で乾燥工程をオール自動運転。温度・真空などの設定、運転パターン入力も簡単に変更できます。お客様のご希望に合った制御に致します。
- 冷却機器**  
 フライン冷却方式・直膨冷却方式のどちらでも対応致します。



真空凍結乾燥テスト機

イチゴやコーンなどを凍結真空乾燥し、チョコレートを染み込ませるためのチョコレート含浸装置もセットで販売しております。

### 予備凍結から乾燥終了まで自動運転

棚板を冷却することで、原料を最適な低温度状態で乾燥開始します。

### ステップ自動制御により、最適な乾燥条件

真空、棚板温度を段階的に制御することにより、高品質な仕上がりが可能。

### 乾燥条件出しや少量生産基として活躍



食品含浸装置 SBKSシリーズ

### 基本仕様

- 棚板 : 冷却(加熱)冷媒循環式、1段+1枚(固定式)、幅310mm×厚み30mm×奥行450mm
- トラップ冷却温度 : -45℃(無負荷時)、凝結量 2kg/ハッチ
- 棚冷却温度 : -20℃(無負荷時)
- 到達真空度 : 27Pa



本社 | 〒924-0834 石川県白山市矢頃島町1001番地1  
TEL.076-275-7558(代) FAX.076-275-7226

関東営業所 | 〒350-1101 埼玉県川越市の場1879-3 ウェルズ霞ヶ関C号室  
TEL.049-211-3911 FAX.049-211-3912

倉庫 | 〒920-0377 石川県金沢市打木町東1433番地