

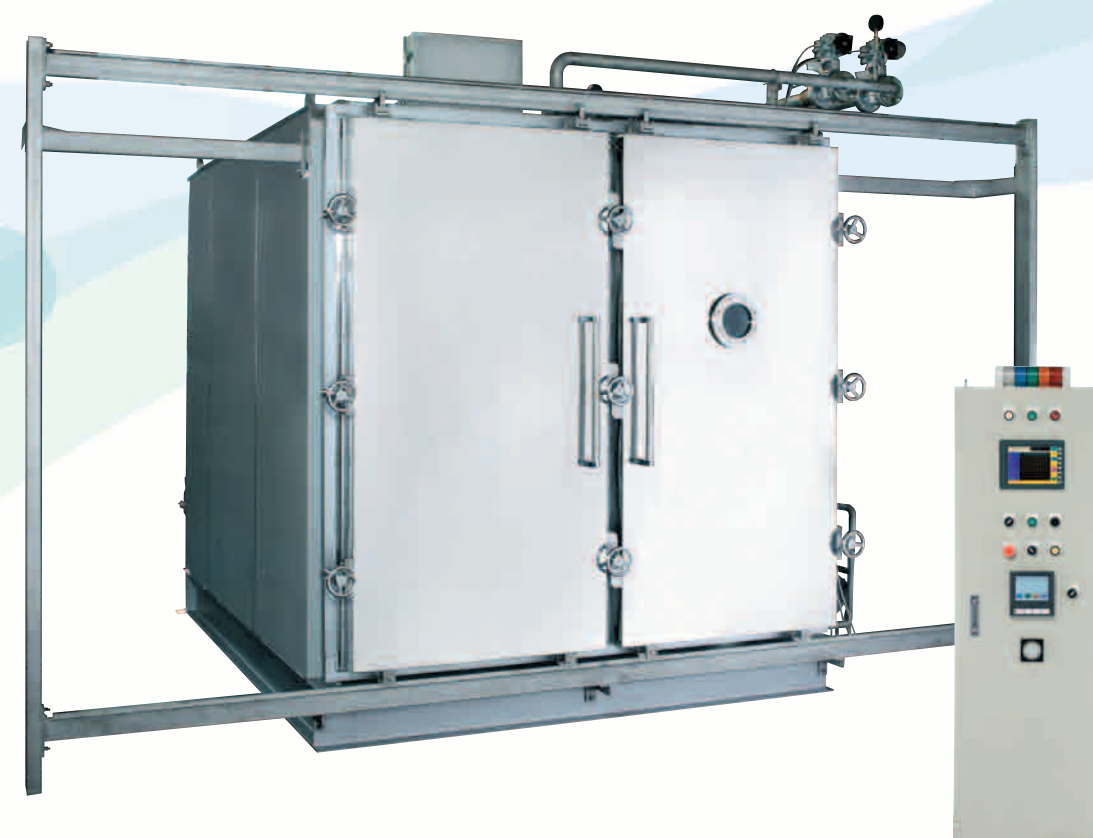
標準仕様書 寸法(mm)

1. 使用条件
  - (1)使用温度 0℃～100℃
  - (2)使用圧力 40Torr～大気圧
2. 使用主材質
  - (1)乾燥庫内部 SUS304
  - (2)乾燥庫補強部 SS400
3. 本機の構造
  - (1)乾燥庫 1式
  - 庫内寸法 H2050×W2150×L2900
  - 庫内容積 約13m<sup>3</sup>
  - 扉の開閉 両側引き戸式
  - 扉の締付 ヒンジボルト式
  - 覗き窓 扉側に1個、庫内にライト付1個
  - 外面保温 グラスウール
  - (2)循環ファン 4セット
  - モーター 2.2Kw、インバーター付
  - 軸シール グランドパッキン式
  - (3)インターナル
    - 蒸気ヒーター 20Kw×2セット
    - 冷却ユニット 20m<sup>2</sup>×1セット
    - 直接蒸気供給パイプ 2本
    - 庫内仕切板 1式
  - (4)制御盤 1式
  - 電源 200V×60Hz×3Φ
  - 温度制御 温度調節計
  - 圧力制御 圧力調節計
  - 運転記録 9点式記録計
  - 製品温度 熱電対センサー 4本
  - 操作方法 タッチパネル、プロコン方式
4. 付属機器
  - (1)真空ポンプ 水封式7.5Kw、空気エジェクター付 1式
  - (2)コンデンサー シェル&チューブ式 1式
  - (3)ドレンタンク 耐圧ボックス型 1式
5. 配管及び付属品
 

詳細は別紙フローシート及び見積書による。
6. 台車及びトレイ 標準仕様
  - (1)台車 6台
  - 外形寸法 W905×D555×H1830
  - (2)トレイ (20段×6台車分)120枚
  - 外形寸法 W820×D555×H62
  - 有効内寸 W775×D510×H39
7. ユーティリティ
  - (1)蒸気 0.5Mpa以上の飽和蒸気
  - 使用蒸気量 Max.300Kg/H
  - (2)冷却水 水温20℃以下(真空ポンプ給水用)、水圧0.2Mpa
  - 使用水量 1000L/H(真空ポンプ&コンデンサー用)
  - 3600L/H(冷却ユニット用)
  - (3)電気 200V×60Hz×3Φ
  - 使用電気料 17Kwh
  - (4)空気 0.5Mpa以上の圧縮空気、使用量120L/min
8. 装置重量 空運転時 約7トン



あらゆる食材に対応する  
**多機能真空乾燥機**



**野菜・果物・キノコ類・魚介類 及び、フラワー、その他素材の酸化を防止し、栄養価を保持。色・香り・味・歯ざわりがそのまま残る新乾燥システム。**

非常時用の備蓄食料として、栄養価の高い素材の長期保存／より安心で安全な食べ物への期待／生産・収穫された野菜・果物・フラワーが「廃棄品」にならないために！…などから開発された多機能真空乾燥機です。衛生的で均一乾燥が短時間ででき、栄養価を保持しながら無添加で保存できる画期的な乾燥機です。また、温野菜・調味野菜・漬物・干し芋・干柿・魚介類、キノコ類、さらにフラワーまで応用ができる多機能機として、素材の新たな可能性を拓いていきます。

# DRYALIVE とは…

1台で7役ができる多機能型の真空乾燥システムです

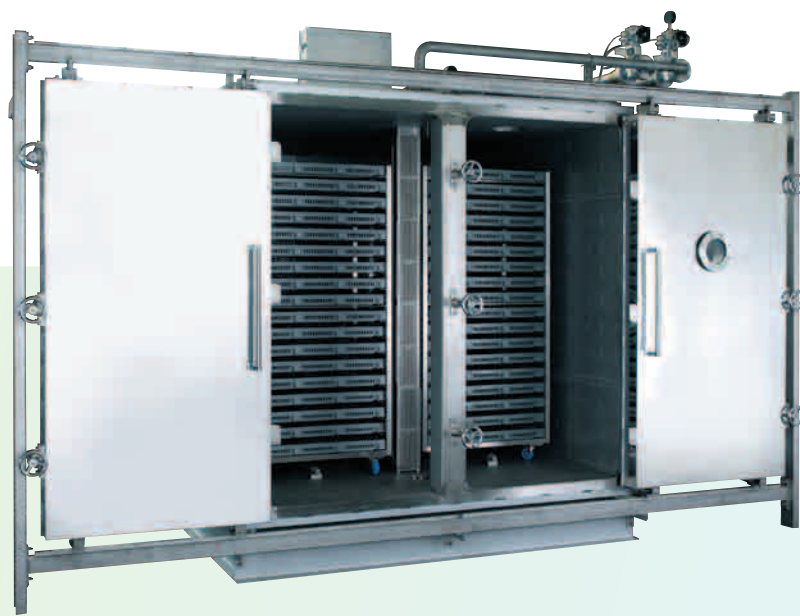
## 低～高温蒸気

### 1 【殺菌】

大気圧以下での飽和蒸気による低温殺菌で60～100℃の温度範囲を維持、殺菌ムラや不良が出ません。

### 2 【蒸し加工】

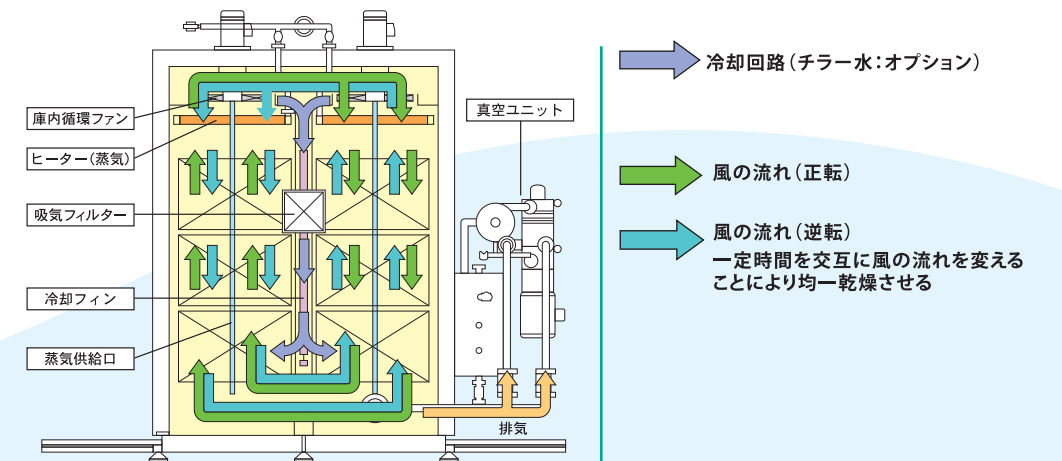
素材を蒸し加工することで旨み成分を増加させます。低温調理には60℃～80℃の飽和蒸気・湿り飽和空気を使い、食材に熱処理を行う食品加工技術です



## ドライライブの特徴

- 熱に弱い素材、食品の乾燥に最適
- 高真空下での低酸素・低温乾燥の為、酸化を防止し、色・香り・栄養価を保持
- 殺菌加工時の温度分布は±0.5℃以内を保ち、真空下の乾燥時においても温度分布を均一にして乾燥可能
- 1台で殺菌・蒸し・乾燥・冷却が可能の為、食材移動の手間が無く、衛生的で設備費・スペースの問題がありません
- シンプルな構造の為、乾燥庫内の清掃や洗浄が容易になります
- 熱源はボイラー蒸気の為、電気式ヒーターに比べ、ランニングコストを大幅に削減
- 液晶タッチパネルの採用で、工程入力が簡単にでき、任意の自動運転が可能、プログラミングの記録、確認ができるのでHACCP対策に役立ちます

## DRYALIVE 乾燥システム



## 低～高真空乾燥

### 3 【吸気乾燥】

真空下にて品物に30～60℃の温風をあてながら乾燥  
 適した素材: 干し芋、魚介類、加工物等

### 4 【蒸気乾燥】

真空下にて蒸気を品物に均一接触加熱させる事により、乾燥効率を高めます  
 適した素材: 熱が伝わりにくい厚みのある素材

### 5 【除湿乾燥】

真空下にて温風と同時に除湿して乾燥効率を高めます  
 適した素材: 野菜、果物、キノコ類、魚介類、フラワー等



## 低～高温熱風乾燥

### 6 熱風によるシンプルな乾燥

適した素材: 野菜、果物、魚介類、フラワー等

## 真空冷却

### 7 高真空による蒸発潜熱で30℃まで自己冷却します

チラー水の使用により20℃以下の冷却も可能

## オートコントロールシステム

| 登録ボタン    | メニュー      | ボタン | メニュー |
|----------|-----------|-----|------|
| 01 トマト   | 01 長ねぎ    | 01  | 01   |
| 02 ほうれん草 | 02 レモン    | 02  | 02   |
| 03 干し大豆  | 03 リンゴ    | 03  | 03   |
| 04 小豆    | 04 ブルベリー  | 04  | 04   |
| 05 干し芋   | 05 スイカ    | 05  | 05   |
| 06 玉ねぎ   | 06 パイナップル | 06  | 06   |
| 07 ヤコン   | 07 みかん    | 07  | 07   |
| 08 じゃがいも | 08 柿      | 08  | 08   |
| 09 かぼちゃ  | 09 あわび    | 09  | 09   |
| 10 白米    | 10 なまこ    | 10  | 10   |

| 項目       | 設定 | 現在値 | 目標値 | 設定 | 現在値 | 目標値 |
|----------|----|-----|-----|----|-----|-----|
| 温度(℃)    | 85 | 85  | 85  | 60 | 60  | 60  |
| 湿度(%)    | 0  | 10  | 75  | 10 | 10  | 10  |
| 時間(分)    | 5  | 20  | 10  | 10 | 10  | 10  |
| 真空度(kPa) | 0  | 0   | 0   | 0  | 0   | 0   |
| 真空度(kPa) | 60 | 60  | 60  | 60 | 60  | 60  |
| 真空度(kPa) | 5  | 5   | 5   | 5  | 5   | 5   |
| 真空度(kPa) | 5  | 20  | 60  | 10 | 10  | 10  |
| 真空度(kPa) | 2  | 2   | 2   | 2  | 2   | 2   |



## オートメモリ機能

