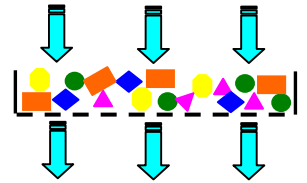

原理

被乾燥材料はトレイに展載され、乾燥機内の棚にセットされます。乾燥機内へ吹き込まれた熱風や除湿空気を、被乾燥材料層に強制通気させることにより、トレイ内の被乾燥材料に含まれた水分や揮発分を蒸発させ、乾燥します。

特長
◇乾燥面積を広く確保可

スペースを立体的に使用することにより、乾燥面積を広く確保することが出来ます。このため、少ないスペースでたくさん処理できます。長時間乾燥を省スペースで行なう場合に適しています。


◇乾燥ムラが少ない

熱風を強制通気することにより、平行流式乾燥機にくらべて乾燥速度が速く、乾燥ムラの発生が少なくなります。

◇壊れやすい材料の乾燥に最適

トレイ上にセットして静置乾燥しますので、材料自体が激しく動かされることが有りません。形状の壊れやすいものでも乾燥が可能です。

◇棚式、台車式など、スペースに合わせて選択が可能

乾燥機内に直接棚を設けてトレイを仕込む棚式タイプや、台車の棚にセットして、台車を乾燥機にセットする台車式タイプなど、作業の工程やスペースに合わせた選択が可能です。小型で簡便な引出タイプの乾燥機もあります。


仕様

作業計画、処理量、ご予算等 ご要望に応じて最適の仕様を提案させていただきます。

対象物

カット野菜、健康食品、薬草、健康茶、椎茸等きのこ類 などの農産物
 海老、小魚、海藻 などの水産物
 各種食品、医薬品、化成品、工業材料などの成型品の乾燥に最適