# **FOOD DRYERS**

# 食品乾燥機シリーズ



# (●) お茶(へ)和菓子(●)洋菓子(●)海産物(●) その他











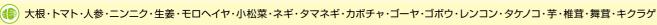












- 柿(干し柿/あんぽ柿)・リンゴ・ブドウ・みかん・レモン・イチジク・ブルーベリー・イチゴ・マンゴー・パイナップル・バナナ・梨・パパイヤ・梅・プルーン
- (≝) ハーブ・ウコン・明日葉・笹・桑の葉・オリーブ・ヤーコン (%) 甘納豆・琥珀菓子・煎餅・かき餅・冷凍品解凍
- ラスク・蜜漬加工品 (グラッセ/ピール)・チョコレート解凍・ペクチンゼリー (♪) ワカメ・ヒジキ・青さのり・昆布・ナマコ・海老・魚干物
- 肉・アルファ米・佃煮・ちりめん山椒・ペットフード・昆虫食(コオロギ)

※写真はイメージです

乾燥メリットの動画はこちら

公式 Instagram





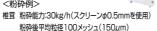




# ■その他関連商品

# 食品粉砕機 ※全機種 安全リミットスイッチ標準装備、粉砕内部は全てステツレス製です







椎茸 粉砕能力: 3kg/h(スクリーンΦ0.3mmを使用) 粉砕後平均粒径 100メッシュ(150µm)

単相100V

200W

6mm又は3.5mm(ストレート

切り)のどちらか選択

180kg/h 315×570×680mm

30kg

単相100V

1.05KW(10mmk-タ-使用問

真空ポンプ

ノズル式

片側加熱式

300mm

10または5mm

0.1~2.3sec

合計0.3mm以下

消費 出力 0.56W(5mmt-9-使用時

テーブルサイズ 幅315×奥行180mm

外形 寸法 400×420×228mm

最大処理寸法 幅160×厚み50mm

幅 断

外形寸法

真空包装までの必要はないが、脱気包装によって少しでも

保存期間を延長させたり、中身が動かないようにしたい場合

■ 仕様表

空

脱気方式

シール方式\*

シール長さ

シール 幅

対応フィルム厚み※



椎茸 粉砕能力: 1.3kg/h 粉砕後平均粒径(1分粉砕) 100メッシュ(150µm)



<粉砕例>

椎茸 粉砕能力:700g/h 粉砕後平均粒径(2分粉砕) 100メッシュ(150μm)

### ■仕様表

MRC-100REMS

脱気シーラ-

※1 シール部の下側にヒーター線

※2 数字は2枚以上の合計ですが、

電圧、フィルムの材質により 多少変動することがあります。

があります。

などに最適です。

製品	品名	大型粉砕機 チョッパー	大型粉砕機 ハンマーミル	中型粉砕機 スピードミル	小型粉砕機 ミニスピードミル				
型	式	SUS-CHA-1D-1500	HM-100-S	MS-20	MS-09				
電	源	三相200V	単相100V	単相100V	単相100V				
消費	電力	1.5KW(本体)·0.75KW(集塵機)	0.75kW	1.5kW	1.2kW				
粉砕	能力	10~30kg/h	5~10kg/h	2~3kg/h	1~2kg/h				
外形	寸法	790×344×605mm	300×500×540mm	300×210×440mm	180×180×290mm				
重	量	70kg	25kg	14kg	4.2kg				
特	長	1種類スクリーン付属(事前テスト必要) 集塵機、粉塵回収タンク(樹脂製)付属	6種類( <i>φ</i> 0.3·0.4·0.7·2·3·6mm) スクリーン付属	容器容量20	容器容量0.9ℓ				

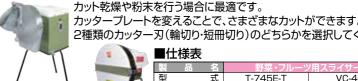
※粉砕能力はメッシュサイズ・原料水分量によって大きく変化するので、ご注意ください。

椎茸はスライスし、

■仕様表

椎茸・きくらげ用スライサー

# 野菜・フルーツ用スライサー





VC-4-T ※専用脚付き T-745E-T

■仕様表 T-745E-1 VC-4-T 消費出力最大処理寸法 150/180W 100×150mm 80×150mm 輪切り短冊切りのどちらか選択 スライス種類 スフィハ 輪切り 短冊切り 3.5.7mm 2·3·4·5mm角(選択) 連続使用時間 370×380×480mm 360×645×465mn

29kg

5.8kg

# 卓上型シーラー

卓上型で両手で袋が持て、シールの長さが Max20cm 30cm の対応機種が2機種あります。

- ※1 シール部の下側にヒーター線 があります。
- ※2 数字は2枚以上の合計ですが、 電圧、フィルムの材質により多 少変動することがあります。

	製	ă	7	名	FS-215	FS-315
	電			源	単相100V	単相100V
ž	消	弗	ш	カ	400W(5mmk-タ-使用時)	500W(5mmt-タ-使用時)
	归	貝	Щ		250W(2mmk-タ-使用時)	340W(2mmt-タ-使用時)
	シール方式*1		* 1	片側加熱式	片側加熱式	
	シ	<b>—</b> Ј	レ長	さ	200mm	300mm
	シ	_	ル	幅	5または2mm	5または2mm
	加	熱	時	間	0.1~1.6sec.	0.1~1.6sec.
	対応フィルム厚み※2		<b>}</b> ∗∗2	合計0.2mm以下	合計0.2mm以下	
	テーブルサイズ		ſズ	幅218×奥行180mm	幅317×奥行180mm	
	₩	形	4	注	286x376x198mm	363x376x198mm

### 卓上真空包装機 各種取り扱いございます

■ 仕様表

https://www.taikisangyo.co.jp/

社 〒700-0027 岡山県岡山市北区清心町3-3 TEL.(086)252-1178 FAX.(086)252-6690

〒028-4134 岩手県盛岡市下田字柴沢1139-3 TEL.(019)601-4830 FAX.(019)601-4831

〒355-0163 埼玉県比企郡吉見町本沢345 TEL.(0493)53-2788 FAX.(0493)53-2799 〒493-0002 愛知県一宮市木曽川町門間字東島海18

ガーデンコートベレオ門間2101 TEL.(0586)82-1028 FAX.(0586)82-1029

九州営業所 〒881-0104 宮崎県西都市大字鹿野田字霧島11365-2 東九州サングリーン企業団地

TEL.(0983)43-4860 FAX.(0983)32-0990

# 電気乾燥機Eシリーズ MAX70C=2 Made in Japan プチミニII plus フチミニョ E-3H plus E-7H plus(プレミアム) ステンレス 操作方法の動画はこちら SUS304タイプ E-7Hプレミアム ステンレス掃除トレイ E-7H plus 煙淮装備 ステンレス





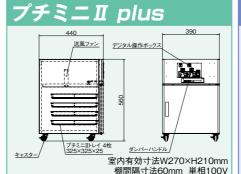
G-BOHD

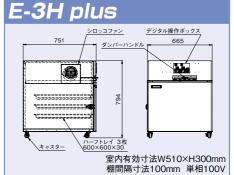


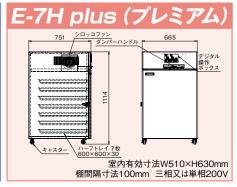


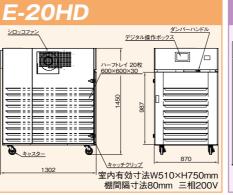


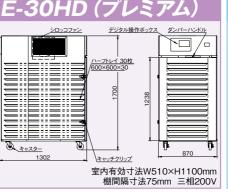
# ■電気乾燥機 Eシリーズ 外形寸法図

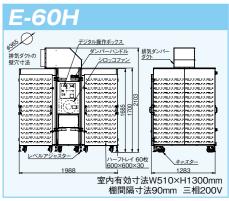


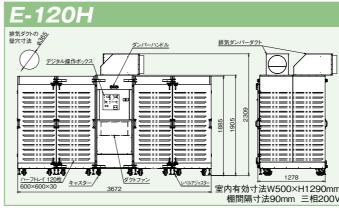








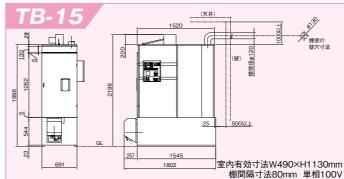




### 《全機種共通》

- 密閉した室内で使用しないでください。(換気をしてください。)
- •屋内に設置してください。
- トレイの出しやすさと消防法に基づき、前方 1.5m、左右後方は 0.5m、上方 1mの離隔距離を確保ください。
- 排気ダクトのある機種は、必ず屋外に出してください。又、壁の穴 位置は設置場所に応じ、横、後のどちらでも出せます。壁穴寸法は、 壁の状況に応じ変更出来ます。
- 室内有効寸法とは室内横幅(W)、トレイアングル最上段から乾燥 室内底面まで(H)を示しています。
- ・棚間隔寸法とは、トレイアングル間の寸法を示しています。

# ■灯油乾燥機 TBシリーズ 外形寸法図

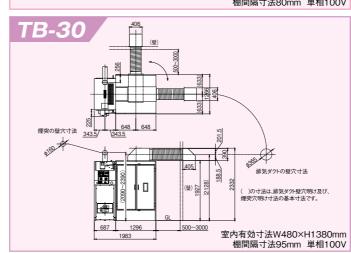


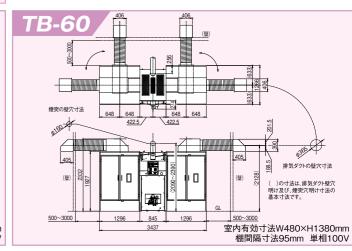
### 《電気乾燥機 E シリーズ》

- 専用配線のコンセントを使用してください。(E-20HD・30HD・ 60H・120Hを除く)
- E-20HD・30HD・60H・120Hの場合、別途電気工事 (本体 制御盤への電源つなぎ込み)が必要です。

### 《灯油乾燥機 TB シリーズ》

- 煙突の横引きは、<sup>10</sup>₁の勾配を付けて屋外に出してください。
- TB-30・60 については、外気の吸入口を設けてください。





# 灯油乾燥機TBシリーズ

# Made in Japan

# TB=15 S/PRO

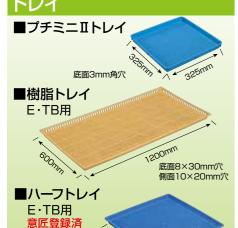




# TB=60 F/PRO



2つのトレイが



洗浄性UP·底面4×4mm角穴

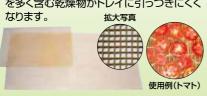
※その他ステンレストレイも対応可能です。

側面3×18mm穴・トレイ連結可能

## •プチミニIIトレイ用 297×297mm •樹脂トレイ用 550×1160mm プション •ハーフトレイ用 550×550mm

# ■テフロン網

トレイの底面にテフロン網を敷くと糖分等 を多く含む乾燥物がトレイに引っつきにくく



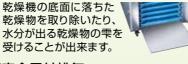
■メッシュ網 ※プチミニI・ハーフトレイ用除く トレイの底面に3×3mmのメッシュ網を敷く と、トレイの網目から乾燥物が落ちにくく なります。



# 電気乾燥機 オプション

## ■ステンレス掃除トレイ

乾燥機の底面に落ちた 乾燥物を取り除いたり、 水分が出る乾燥物の雫を



■完全屋外排気 (E-7H・20HD・30HD用) 乾燥機から出る湿った空気を屋外へ完全 に排気します。

※排気フード付き

E-7H用 排気用壁穴寸法φ165 (アルミフレキの150使用)

E-20HD·30HD用 排気用壁穴寸法が238 (アルミフレキφ225使用)



# 4間欠運転機能

30パターンまで記憶可能) 30- O 24.00- H 1 ②温度・時間・風量・ダンパーを 自由に設定可能

- ③乾燥終了時間が設定可能な、予約タイマー付き

5つの特長

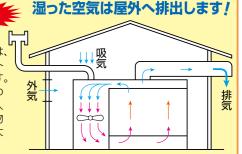
①当社独自のオリジナル乾燥

プログラムが標準搭載(最大

⑤乾燥後の設定温度·実温度のグラフ表示

# 乾燥機から出る湿った空気は、

大紀オリジナルの排気ダクト で屋外へ完全に排気します。 屋内は常に乾いた空気でさわ やかです。しかも、乾燥機に入 る空気も新鮮なため、乾燥物 の仕上がりが良く、燃料も大 幅に少なくなります。



### お客様のニーズに合わせた特注対応ができます ※特注対応は受注後3ヶ月かかります。

# ①大量の乾燥用途に合わせた個別設計

★液晶タッチパネル (特許申請中)

30- 23-39 - 5-38

1度に1t以上の乾燥処理が必要な場合に、おすすめです。



■コンテナ型乾燥機 ■平型乾燥機

②多種多様な熱源に対応

様々な熱源の乾燥機の製作が可能です。

# オールステンレス仕様

塩分を含む乾燥物におすすめ です。また、価格を抑えるため に、乾燥室内部のみステンレス 仕様も可能です。



# 台車式改造

トレイ15枚収容できる台車に より、より効率的な作業体系が 実現出来ます。(ステンレス台車と 亜鉛メッキ台車があります。)

# ④乾燥効率をさらに高めた仕様変更

# 横吹仕様

標準の下吹出方式から横吹出方式に 変更し、トレイ上段・下段の乾燥ムラ を軽減します。標準仕様・台車式改造 のどちらでも変更可能です。 ※対応機種:TB-30·TB-60



# 型式の読み方

■ガスバーナー

E:電気 トレイ ハーフ 両側横吹 TB: 灯油 枚数 トレイ 方式

■電気ヒーター

S:タイマー・補助温調 :風量3段切替 PRO:液晶タッチパネル

■蒸気ヒーター

### ■食品乾燥機 仕様表 ※Eシリーズの樹脂トレイ仕様、TBシリーズのハーフトレイ仕様もございます。詳しくはお問合せください。

