

# 新次元のおいしさ！

新・方・式 (流体力学を応用した風)

## 常温食品乾燥機



(各食品の乾燥例：◆上段 レモン・キウイ・トマト ◆中段 ラフランス・マンゴー・柿 ◆下段 イチゴ・リンゴ・オレンジ)

### 特徴

#### I. 『素材の風味や栄養価をそのままに！』

40℃前後の常温乾燥で、素材の風味や栄養価を維持して乾燥することが出来ます。  
流体力学の応用で風を自由自在に操作 (特許第4448008号)

#### II. 『活性酸素を抑止する酵素を死活させません！』

常温で乾燥させるため、老化や健康に良くないとされる活性酸素を抑止する酵素を不活性化させません。

#### III. 『乾燥機内の温湿度の均一化で高い歩留まりを実現！』

従来の常温乾燥機で課題だった乾燥ムラの問題を、流体力学的に計算された空気の流れにより大幅に改善しました。

( TK-1000A )



## 常温乾燥にこだわる理由

- ◆天日干しのおいしさ
- ◆効用、費用の両面で常温乾燥が有利

		常温乾燥	高温乾燥	真空凍結乾燥 (フリーズドライ)
特 徴		30℃～60℃くらいの温度で長時間かけて乾燥	100℃以上の高温で一気に過熱させて乾燥	-40℃で急速凍結、減圧し新旧状態で水分昇華して乾燥
効 用	果物や野菜成分の保持	○ 成分/色破損を抑制	× 酵素はゼロ ビタミンも破損	○ 成分/色破損を抑制
	乳酸菌 (ヨーグルトで検証)	○	× (55℃で死滅)	○
コスト	初期費用 (機器費用)	◎	○	× (高い)
	ランニングコスト	○ (電気代)	△	× (高い)
乾燥時間		○ (20H位)	◎ (短い)	○ (20H位)
サイズ	設置スペース	○	△	× (広い場所要)
菌繁殖		中	少	少
乾燥処理物の保存時間		◎	◎	◎

**サンプル製作承ります！！ 是非このおいしさをご体感ください**

(費用は別途ご相談となります)

## モデルラインナップ

### タワー式 小型常温乾燥機 TK-1000A

処理能力	最大30kg (カットりんごの場合)
寸 法	H1,210 × W980 × D678 mm
庫内容量	約330L (トレイ10枚収納) (H1,060×W600×D630mm)
電 源	AC100V
最大消費電力	1,600W (付属除湿器含む)
平均消費電力	1,000W
重 量	110kg

### タワー式 中型常温乾燥機 TK-1001A

処理能力	最大80kg (カットりんごの場合)
寸 法	H1,980 × W1,310 × D1,620 mm
庫内容量	約1830L (トレイ最大20枚収納) (H1,660×W1,045×D1,055mm)
電 源	AC200V (三相)
最大消費電力	3,418W (付属除湿器含む)
平均消費電力	2,335W
重 量	520kg

( TK-1000A )



( TK-1001A )



(製品の仕様は予告なく変更することがあります)