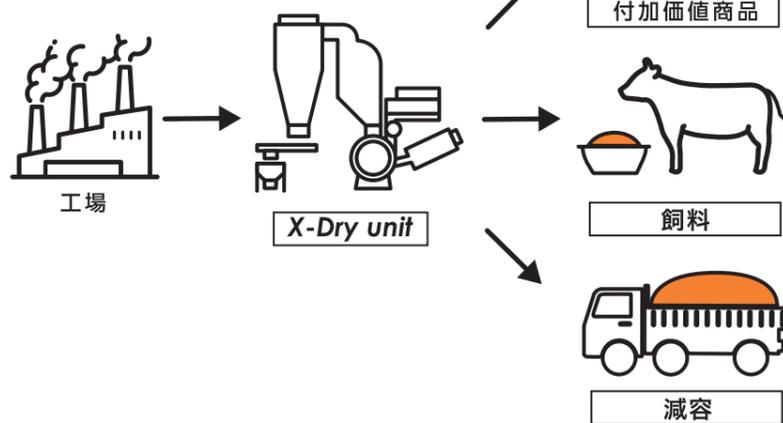


Heat Tech X-Dry unit 食材乾燥機

アップサイクリングのしくみ

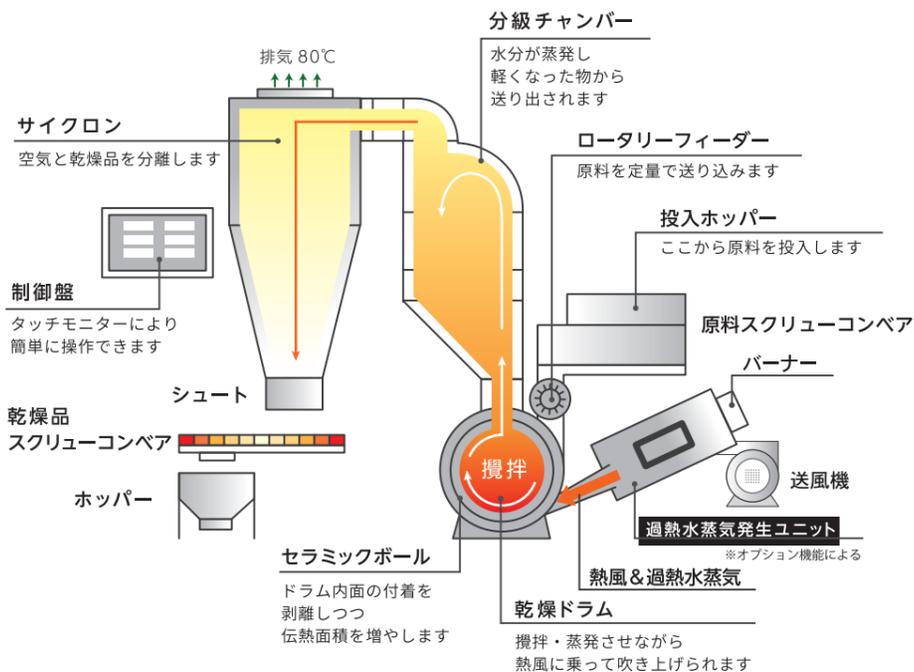


アップサイクリングでSDGsに貢献

食品工場から排出される廃棄物は、食品自体の水分と製造過程においての加水により、多くの水分を含んでいます。まだまだ利用価値を生み出せる食材もありますが、多くは腐敗が原因となり廃棄処理となります。私たちはこのような廃棄物を少しでも有効に活かす方法として乾燥機を開発しました。

乾燥メカニズム

ロータリーフィーダーにより定量供給された原料は、乾燥ドラム内で熱風とセラミックボールによって攪拌されながら分級チャンバーによって吹き上げられます。水分が蒸発した乾燥品は、分級チャンバーからサイクロンへ送られて下部より回収することができ、上部からは不要となった蒸気が排出されます。



Feature

- ▶ **スピード乾燥**
乾燥時間は約5秒。
食品へのダメージが最小限。
高い熱効率で焦げなし。
- ▶ **水分ムラが少ない**
大容量の熱風とセラミックボールの攪拌力で均一に熱がかかる。
- ▶ **連続式**
連続式で大量の乾燥を迅速に行うため生産効率が高い。
- ▶ **洗える**
シンプルな構造で装置を丸洗い可能。
衛生面でも優位性あり。
※自動洗浄オプションあり
- ▶ **壊れにくい**
駆動部の少ないシンプルな構造のため壊れにくい。
- ▶ **コンパクト**
非常にコンパクトな装置で限られた工場のスペースにも設置可能。

乾燥事例

食品廃棄物を利用してアップサイクリングが可能です。食品それぞれの色合いを残しながら乾燥することができ、粒度調整することで、様々な利用方法が生まれます。



精米残渣	豆腐残渣	野菜端材		飲料残渣		
米ぬか	おから	とうがらし	キャベツ	レモン	ビール	コーヒー
X-Dry unit 乾燥						
粉碎						

乾燥パウダー活用事例

1 かぼちゃパウダー

産地廃棄となる生産余剰や規格外のかぼちゃを乾燥し、パウダー化することで、お菓子やケーキに有効活用できます。

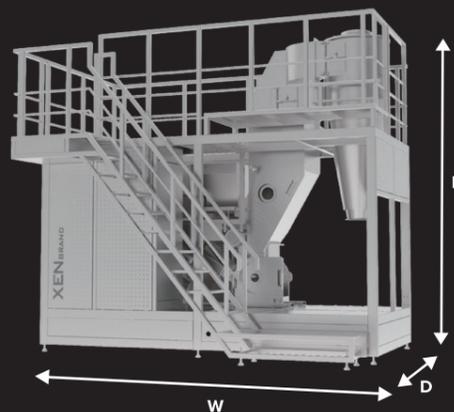


2 さとうきびバガスパウダー

食物繊維はごぼうの15倍、鉄分はレバー4倍で、普段の食事に手軽に食物繊維と鉄分をプラス。



Line Up



機種		XDU-50G	XDU-100G	XDU-200G	XDU-300G	XDU-500G
サイズ mm	W	1600	2195	2700	4000	6745
	D	1280	1280	1705	2550	2750
	H	2250	2705	3020	3850	4785
電気容量 kW		2.6	2.8	4.3	6.1	12.1
平均ガス使用量 kg/h		2.6	4.8	7.8	11.7	19.5
能力 kg/h		50	100	200	300	500

【カスタマイズ】
処理量に応じた装置連結により能力拡張が可能。前後工程を含めた自動化ラインをご提案します。

※天然ガス・プロパンガスのいずれも可能です
※ガス使用量はプロパンガス使用時です