

装置仕様

名称	UD-150G	UD-200G	UD-250G	UD-600G
LPGバーナー SUS製ケタバーナー	250,000kcal/hr 1.5kw	300,000kcal/hr 1.5kw	300,000kcal/hr 1.5kw	400,000kcal/hr 1.5kw×2
UP送風機	SCR-3.5 5.5kw	SCR-4.5 5.5kw	SCR-4.5 7.5kw	SCR-6 15kw ×2
DOWN送風機	SCR-3.5 5.5kw	SCR-4.5 5.5kw	SCR-4.5 7.5kw	SCR-6 15kw ×2
コンベアモーター	0.75kw	0.75kw	0.75kw	1.5kw
冷却ファン	PN404-04H 0.4kw×2	PN404-04H 0.4kw×2	PN-404-04H 0.4kw×4	PN-404-04H 0.4kw×6
循環ダンパー	0~50% 無段階	0~50% 無段階	0~50%無段階	0~50%無段階
庫内照明	0.25kw×2	0.25kw×2	0.25kw×2	0.25kw×4
原料処理量 (ソフトサキイカ)	1500kg/7hr	2000kg/hr	2500kg/7hr	6000kg/7hr
原料投入厚 (ソフトサキイカ)	Max 70mm	Max 70mm	Max 70mm	Max 70mm
乾燥時間 (ソフトサキイカ)	9min	9min	9min	9min
LPG消費量 (280mmAq)	10~20/hr	15~25kg/hr	18~23kg/hr	45~65kg/hr

名称	UD-250S	UD-400S
蒸気ヒーター SUSエロフィン	#8×880×1520 ×2	#9×880×1520 ×2
UP送風機	SCR-4.5 7.5kw	SCR-5 11kw
DOWN送風機	SCR-4.5 7.5kw	SCR-5 11kw
コンベアモーター	0.75kw	1.5kw
冷却ファン	PN-404-04H 0.4kw×4	PN-404-04H 0.4kw×4
循環ダンパー	0~50%無段階	0~50%無段階
庫内照明	0.25kw×2	0.25kw×2
原料処理量 (ソフトサキイカ)	2500kg/7hr	4000kg/7hr
原料投入量 (ソフトサキイカ)	Max 70mm	Max 70mm
乾燥時間 (ソフトサキイカ)	9min	9min
蒸気消費量 (0.4MPa)	約750kg/hr	約1200kg/hr



TAIYO SEISAKUSHO CO.,LTD.

バンド型乾燥機

BAND TYPE DRYER

2つの乾燥室から構成され、最初はUP(上吹)に通気、次にDOWN(下吹)に通気乾燥ムラを防いで均一な乾燥製品が得られます。

バンド型乾燥機の概要

金網で構成されるベルト上に、70mm程度の厚みに原料を載せ、垂直に上方または下方から熱風を送って乾燥を行います。

バンド型乾燥機の特長

- 均一な乾燥製品が得られる。
- 単段式のためベルト間の乗り移りがなく食材のダメージが少ない。
- 乾燥時間が短い。
- 乾燥床面積が小さい。

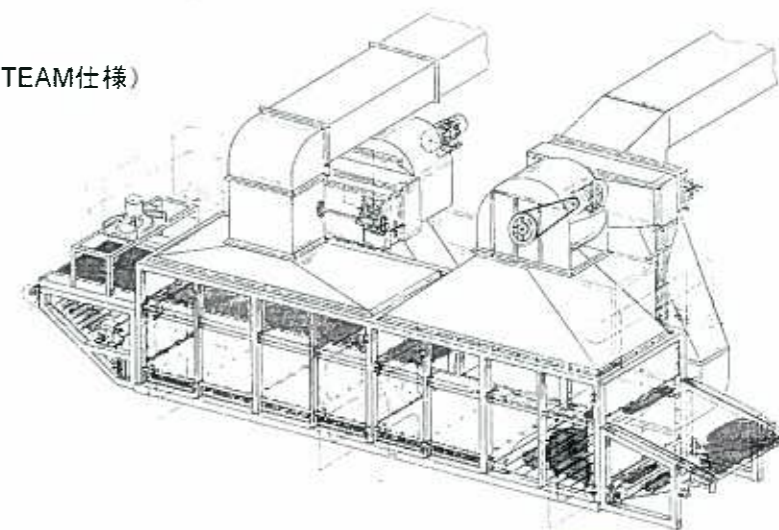
用途

- さきいか
- 乾燥珍味
- 繊維状原料
- フリカケ
- 菓子
- 寒天
- 乾燥肉
- 昆布
- ひじき
- さくらえび
- 青のり
- ネギ
- 玉葱
- キャベツ
- わさび大根
- カボチャ
- コンニャク芋
- ガーリック
- アーモンド
- 人参
- ミカン皮

Type UD-250G (LPG仕様)



Type UD-250S (STEAM仕様)



TAIYO SEISAKUSHO CO.,LTD.

株式会社タイヨ一製作所

本社 〒041-1221 北海道北斗市清水川226-10 TEL0138-77-1001 FAX 0138-77-1000
 営業所 〒064-0806 札幌市中央区南6条西1-5 TEL011-563-2911 FAX 011-563-1218
 HEAD OFFICE 226-10, SIMIZUKAWA, HOKUTO, HOKKAIDO, 041-1221, JAPAN
 SAPPORO BRANCH S-6, W1-5, CHUO-KU, SAPPORO, 064-0806, JAPAN

株式会社タイヨ一製作所

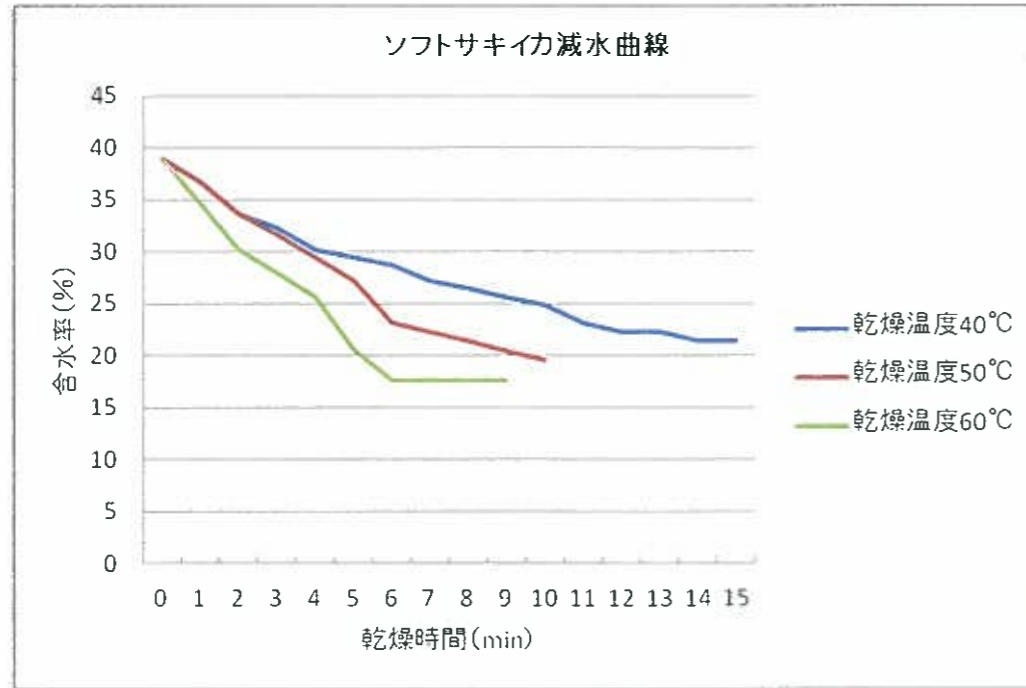
本社 〒041-1221 北海道北斗市清水川226-10 TEL0138-77-1001 FAX 0138-77-1000
 営業所 〒064-0806 札幌市中央区南6条西1-5 TEL011-563-2911 FAX 011-563-1218

www.taiyo-seisakusho.co.jp/

性能

ソフトサキイカの乾燥データ

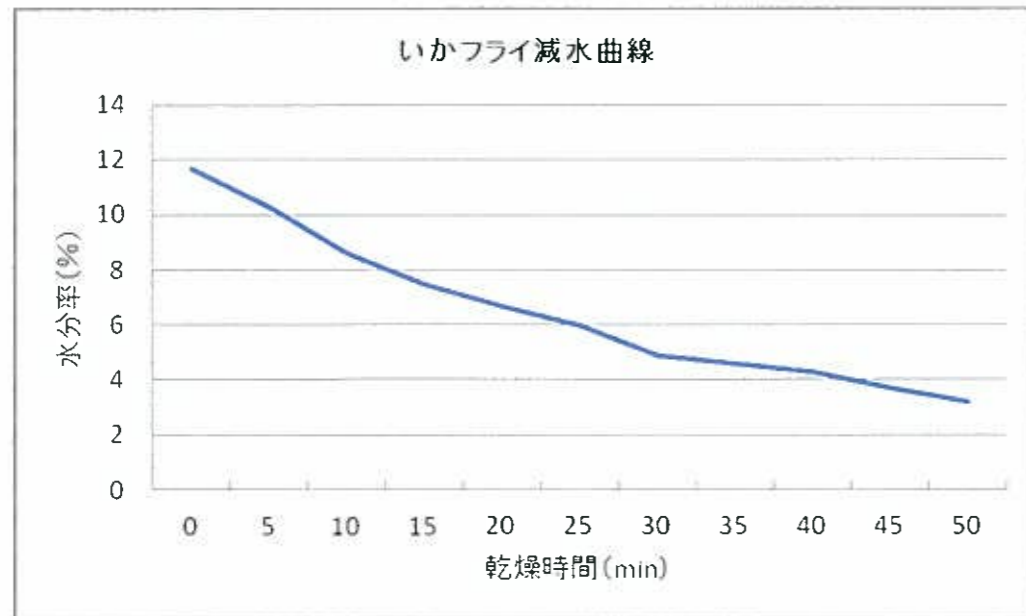
1. 原料投入量 : 12.5kgm²
2. 原料投入厚 : 70mm
3. 風速 : 2.4m/sec
4. 原料水分率 : 39%



吸気乾湿球 : DB24.6°C、WB19.2°C

いかフライの乾燥データ

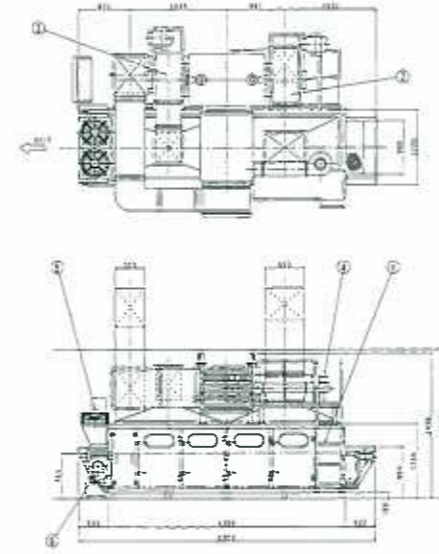
1. 原料投入量 : 11.2kgm²
2. 原料投入厚 : 100mm
3. 風速 : 2.1m/sec
4. 原料水分率 : 11.7%
5. 原料形状 : 焼きスルメをロール成形しコロモを付けてフライ処理したもの



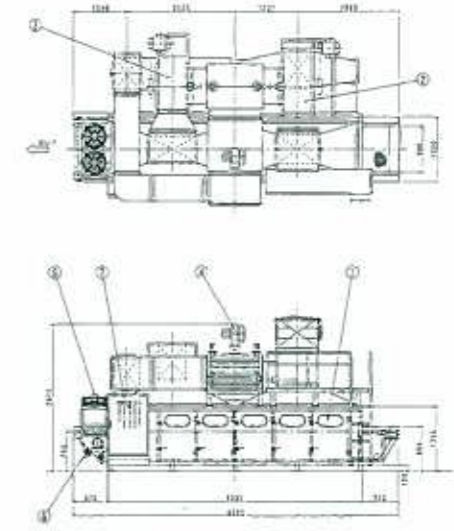
吸気乾湿球 : DB20.5°C、WB18.2°C

商品ラインナップ

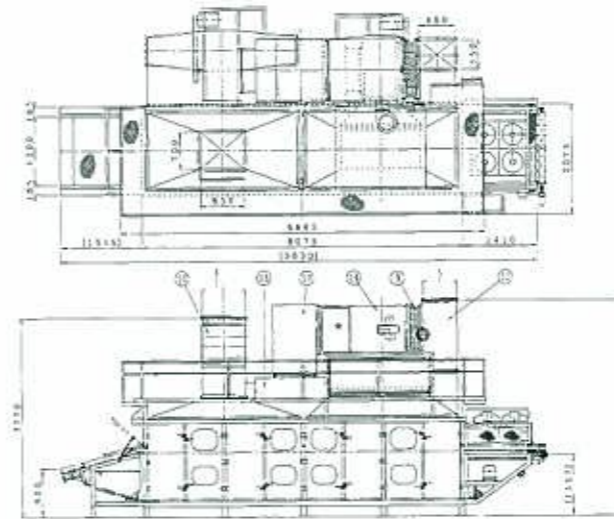
UD-150G



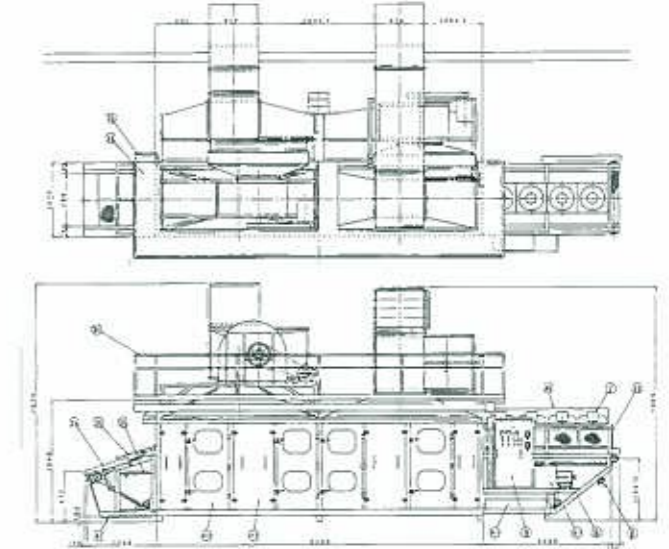
UD-200G



UD-250G



UD-250S



UD-400G

