

## HQD(High Quality Dry) 生産に 業務用フードドライヤー vivi-9 DRY

野菜や果実のおいしさは、色・香り・食感の良さが決め手。そしてこの色や香りはさまざまな酵素群により組成されています。

ViVi-9 は、特殊半導体熱材とポリエステルフィルムで構成された超薄型平面ヒータを採用。素材の酸化を抑制し乾燥を促進させる波長 9.3 μm をピークとする遠赤外線効果的に放射し、おだやかで安定した温度で細胞破壊を抑制しながら、均一に乾燥させます。

さらに、遠赤外線が酵素群の活性を促すので、野菜や果実等の乾燥品が香り高く色鮮やかに仕上がります。

また、庫内空気攪拌ファンを採用し、素材表面付近の飽和水蒸気の効率的な除去が可能となりました。

※素材の種類によりますが、旧型式機と比べ 20~40% の乾燥時間短縮を実証済みです。(数値は当社旧型機対比、または当社試験乾燥値によるものであり、性能を保証するものではありません)

- 水分調整…高温加熱によらないため、素材の特性をそのままに最適水分へ調整できます。トマトピューレなどの濃縮、鮮魚のドリップ防止などに効果を発揮します。
- 発酵促進…微生物の活動を活性化して発酵を促進します。ヨーグルト・納豆・味噌などが手軽に製造できます。



### 低・定温温度管理 35℃~60℃

- ☉ 有効成分を維持したまま乾燥しやすい
- ☉ 酵素活性〔色・香り残留〕のまま乾燥できる
- ☉ 細胞膜破壊が起きにくい

### 遠赤外線波長 9.3 μm

- ☉ 内部からも加熱し表面硬化しにくい
- ☉ 生理活性作用が働き酸化劣化しにくい

### エコ&省エネ

- ☉ 燃焼系がなく環境を大切にします
- ☉ 低消費電力・・・24 時間運転で 600~800 円  
\* 灯油など燃料高騰時代により強みを発揮

### 主な仕様 (型式: V7513-S)

- 【熱 源】 超薄型面状遠赤外線ヒータ  
PP 板サンドイッチ構造
- 【機 体】 外形寸法: 1125×920×1950 mm  
材質: SUS304、重量: 390 kg
- 【乾燥棚】 13 段 (ヒータ 28 枚) 仕様
- 【棚間隔】 有効寸法: 72 mm
- 【電 源】 3kWh、三相 200V、15A
- 【制 御】 内蔵温度センサによる PID 又は  
ON/Off 制御  
運転タイマー付き

### プログラマブル温度調節器を標準装着

例えば、素材の水分が多い乾燥初期に高温で乾燥し、一定時間後にやや温度を落としてじっくり乾燥させる設定が自由にできます。

\* 詳しい仕様および価格情報は「機種別主要仕様/価格表」にてご確認ください。