

機能性食品開発に  
**試験研究用乾燥ユニット**  
 ファインドライKEI-9 [KEI:Keep Effective Ingredients]



- ◎ 素材に含まれる有効成分を維持しながら乾燥・水分調整するために効果を発揮する波長 9.3  $\mu\text{m}$  をピークとする遠赤外線を放射するヒータを備えた試験研究用乾燥ユニットです。
- ◎ 食品・化学・医学・薬学等の分野の企業や研究機関の研究者・開発者が、素材の有効成分を維持しつつ様々な条件を設定して乾燥・水分調整ができるよう、試験研究や商品開発用に設計されています。手軽なデスクトップサイズです。

**低・定温温度管理 35°C~60°C**

- ☞ 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
- ☞ 水分調整管理可能

**遠赤外線波長 9.3  $\mu\text{m}$**

- ☞ 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60~80円  
 ＊灯油など燃料高騰時代により強みを発揮

**研究開発者の使い勝手の良さ**

- ☞ 経過時間毎の温度設定プログラミング可能
- ☞ センサケーブル用貫通穴を標準装備
- ☞ 前面監視窓付き

**主な仕様（型式：F7530-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：780×670×550mm  
有効内寸：730×510×200mm  
材質：SUS304  
重量：55kg
- 【乾燥棚】 2段（ヒータ3枚）仕様
- 【棚間隔】 100/150/200mm調整可
- 【電源】 0.3kWh、100V、3A
- 【制御】 内蔵温度センサによるPID又はON/Off制御  
温度センサ任意位置設置可能  
運転タイマー付き

\* 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。