- Special models -

Close up

花・果物・野菜...
色・香り・風味を損なわず、効率よく乾燥出来る専用機。

▶ 花実専用真空凍結乾燥機

トラップ温度−45℃、チャンバー −25℃〜+40℃制御

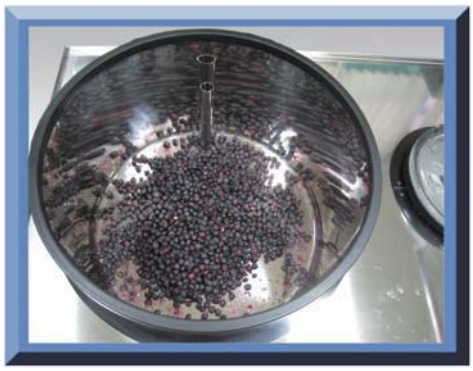
FD-6-FL

除湿量 6ℓ　チャンバー床温制御 -25℃〜+40℃　トラップ冷却温度 -45℃

●花や果実、野菜をそのままチャンバーに入れ、凍結から乾燥までの一連の作業を同一チャンバー内で行えます。

型式	FD-6-FL
■設計基準	
サンプル形状	花、果実、野菜
トラップ凝縮能力	6Kg氷/バッチ
トラップ凝縮温度 *1	−45℃以下
チャンバー床温制御範囲	−25℃〜＋40℃
チャンバー床面積	0.19㎡
チャンバー内寸	500φ × 300(H)mm
チャンバー 蓋	透明アクリル30mm　取っ手付
真空ポンプ	装置到達真空度：6.67Pa以下(無負荷)
	排気速度：13.3Paまで20分以内(無負荷)
冷凍機	空冷密閉型　750W
計装	真空計、トラップ温度指示計、棚温コントローラー
重量	約250Kg
寸法(本体)	1100(W)×750(D)×900(H)mm
使用電力	AC200V　3相　50/60Hz　2kW

※装置の水準を満たす範囲で予告なしに仕様を変更する場合がございます。
＊1 定格電源電圧、室温20℃、無負荷時の値です。



●広くて大きなチャンバー設計

花、果実、野菜などを丸ごと入れることが可能な広口チャンバーです。さらに、チャンバーの高さが床より約90cmにありますので、サンプルの出し入れが容易です。

●設置場所をとりません。

本体内にポンプを収納できます。
真空ポンプはスライド式で、出し入れ可能ですので、オイル交換も容易に行えます。

●納得の試料乾燥能力

チャンバー周囲に冷凍配管とヒーターを配置し、チャンバー内の温度を−25℃〜+40℃まで均一に制御する為、乾燥にムラが無く、短時間で乾燥を行うことが出来ます。
※上記は、凍結乾燥後に試料を粉末状にしたものです。

チャンバー寸法、除湿量の変更も可能ですのでお問い合わせください。