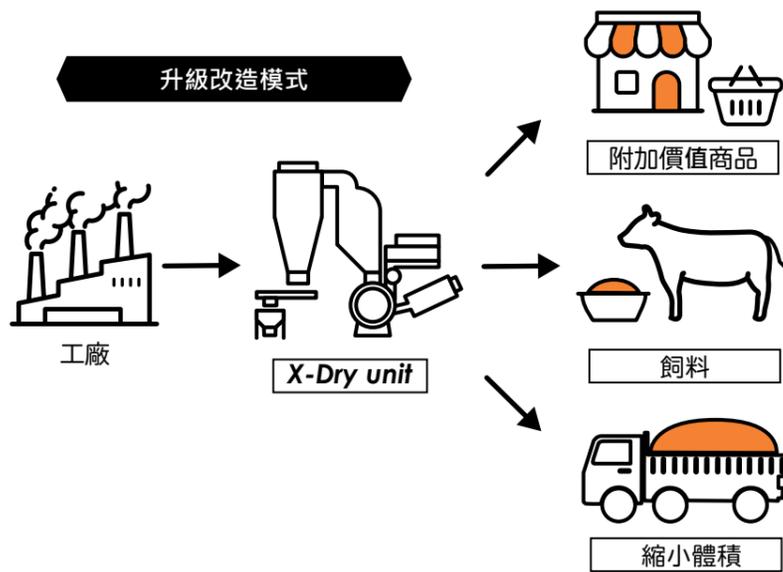


XEN BRAND

Heat Tech
X-Dry unit



Heat Tech X-Dry unit 食材乾燥機

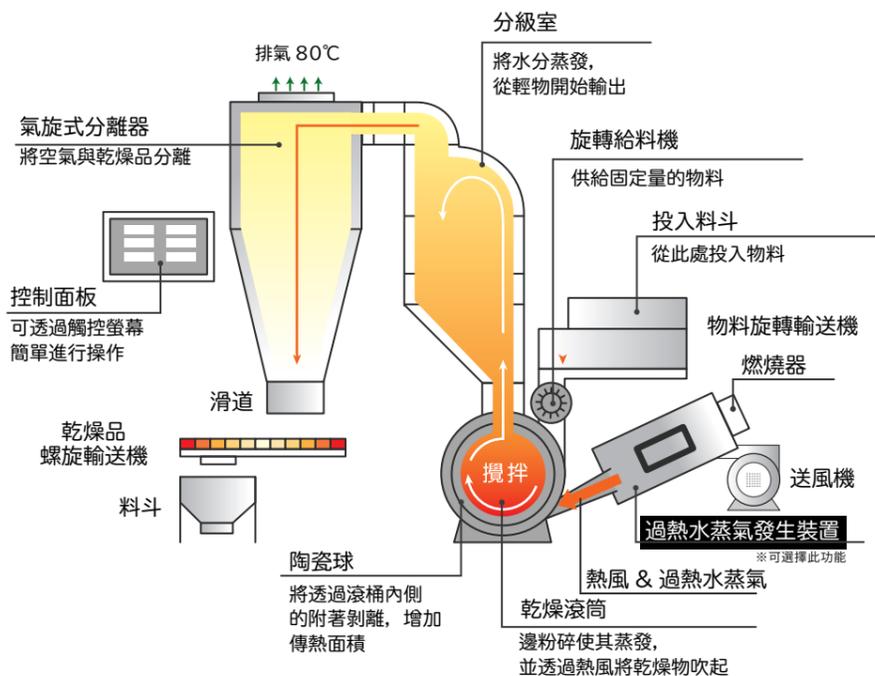


升級改造 對可持續發展目標的貢獻

從食品工廠排出的廢棄物，由於食物本身的水分和製造過程中添加的水分，造成這些廢棄物含有大量的水分。這些廢棄物中仍有許多有利用價值的食材，但大部分都因變質而被丟棄。因此我們開發了能夠有效活用這些廢棄食材的乾燥機。

乾燥原理

由旋轉給料機被定量供給的物料，在乾燥滾筒內透過熱風與陶瓷球的雙重攪拌後，會被吹帶往上方的分級室。水分被蒸發完成的乾燥品會從分級室被送入氣旋式分離器，並從下方收集乾燥的完成品，而多餘的蒸氣則由上方排出。



Feature

- ▶ **高速乾燥**
乾燥間大約五秒鐘。
對食材的損害最小。
熱效率高，但不燒焦。
- ▶ **水分均一乾燥**
具有大量的熱風和陶瓷球的雙重攪拌力之下，使得加熱均勻。
- ▶ **連續式**
已連續方式快速大量乾燥，生產效率高。
- ▶ **清洗可能**
裝置構造簡單清洗可能。
衛生管理面也具有優勢。
※可選擇自動清洗功能
- ▶ **不易故障**
構造簡單，驅動裝置少。
- ▶ **擺放便利**
裝置體積小
小型工廠也能有足夠空間設置。

乾燥實例

食品廢棄物的升級改造是可能的。同時保持住每種食物的顏色進行乾燥，並且可以通過調整顆粒粗細來創造各種用途。



乾燥粉末活用實例

1 南瓜粉

將產地廢棄·剩餘或出貨規格外的南瓜乾燥後粉碎，能有效用於製作餅乾·蛋糕等糕點。

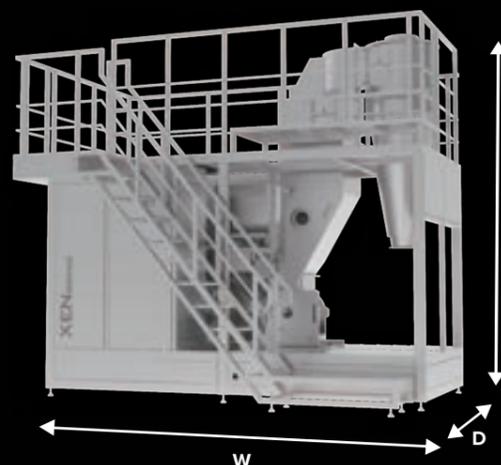


2 甘蔗纖維粉

膳食纖維是牛蒡的 15 倍，鐵是肝臟的 4 倍，因此您可以在日常飲食中輕鬆添加膳食纖維和鐵。



Line Up



機種		50G	100G	200G	300G	500G	600G	1000G
尺寸 mm	W	1520	2195	3750	4000	6745	4000	6745
	D	1034	1275	2450	2550	2750	5000	6000
	H	2208	2688	3695	3850	4785	3850	4785
電容		2.8	3.0	4.5	6.3	12.5	12.6	25.0
燃燒器 Kcal/h		45,000	90,000	180,000	270,000	540,000	540,000	900,000
能力 kg/h		50	100	200	300	500	600	1000

※天然氣和丙烷氣均可使用。