



# 製品仕様

# 過熱蒸気乾燥機

型 式	本体容量 (ℓ)	混合量 (ℓ/バッチ)	所用電力 (kw)	本体寸法 (mm)				
				A	B	C	D	E
SHWB-75型	69	20~48	2.2~3.7	407	630	555	1,050	485
SHWB-150型	136	40~95	3.7~7.5	508	750	730	1,420	655
SHWB-300型	300	100~200	5.5~11	608	1,050	865	1,750	900
SHWB-600型	600	200~400	7.5~15	812	1,150	1,145	2,100	1,100
SHWB-1200型	1,200	400~800	11~18.5	1,016	1,480	1,406	1,671	1,250
SHWB-1800型	1,800	600~1,200	15~22	1,216	1,600	1,680	2,400	1,515
SHWB-2400型	2,350	800~1,600	18.5~30	1,220	2,000	1,680	3,280	1,515
SHWB-3500型	3,500	1,100~2,400	22~37	1,526	2,000	2,000	3,300	1,900
SHWB-4600型	4,550	1,500~3,000	30~45	1,526	2,500	2,000	3,800	1,900
SHWB-7400型	7,400	2,400~5,000	37~55	1,818	2,900	2,330	4,070	2,200
SHWB-9000型	8,800	3,000~6,000	45~90	1,829	3,000	2,400	4,600	2,300

食品も OK

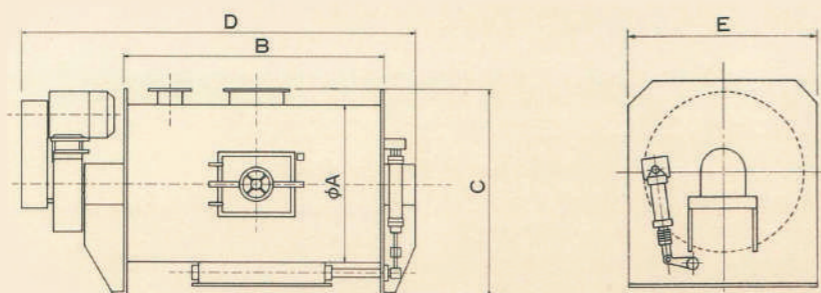


**Point 1** 過熱蒸気の効果で、除菌・脱油・酸化防止等の効果も期待できます。

**Point 2** 過熱機は、バーナーの他電気ヒーターも選択できますのでCO2削減に寄与します。

**Point 3** 排気は循環過熱しますので、ランニングコストを抑えられます。

バッチ方式・WB型



水で乾かす乾燥機！過熱蒸気で乾かす乾燥機です。  
 特殊な攪拌羽根や破碎機能がありますので、菌数が高いものや酸化し易い商品は勿論、粘りが強いもの、油脂分が高い製品や臭気の強い製品に対してもおすすめです。  
 廃棄品の他食品等の製造にもご利用頂けます。



過熱蒸気は高温の水蒸気だから、乾燥させるだけじゃない。

1 製品の芯まで一気に加熱 → 菌を減少させる

2 酸素が少ない → 酸化が抑えられる

3 余分な油を落とす → 油を分離

## 本機の特徴

バッチ式で、乾燥させたいものを入れるだけ。

攪拌できれば、食品・非食品問わず乾燥

蒸気はリサイクルして低コスト

選べる2種類

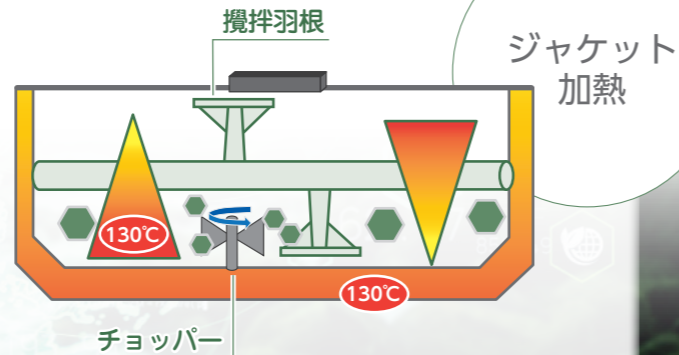
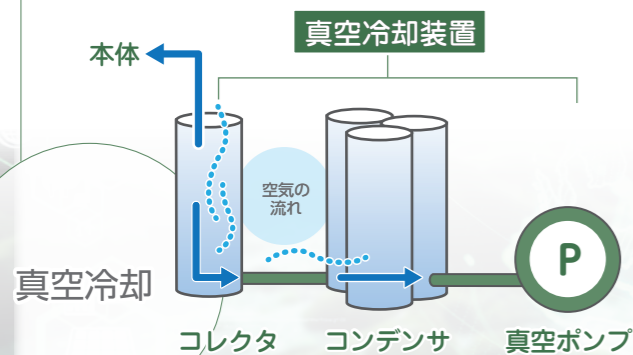


破碎・高速攪拌

チョッパー

攪拌羽根 (リボン or パドル)

さらに選べるオプション



## 熱源は3種類

電気



ガス



蒸気

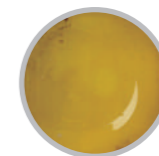


## 加工例

ケーキ



+



油脂分が高いものは固体と油分に分離

パン生地



おから



きのこ廃培地



ゆで麺



白米・炒飯



生麺



卵殻



ゆでたまご



油揚げ



菓子パン

