

装置の概要

【型式等】

- 装置名称：低温除湿乾燥装置
- メーカー：(株)稲葉屋冷熱産業
- 型式：IHP-06-4

【仕様】

- 温度設定範囲：-5℃～40℃
- 処理量：45cm×70cm×3.5cm×6段



低温で食品などの乾燥ができます！

【装置の特徴】

- 低温で乾燥することで熱風乾燥よりも変色などの劣化を最小限に抑えることができます。
- 送风量も調節できるので目的に応じた乾燥条件を設定できます。
- 外気に影響されないため、年間を通して均一に乾燥できます。

【主な用途】

- 青果物など食品の乾燥
- 水分調整
- etc...



庫内



使用例 干芋の試作

料金・問い合わせ先

	区分	単位	料金(円)
設備使用	低温除湿乾燥装置 (IHP-06-4)	1時間ごと	1,130
依頼試験	-	-	-

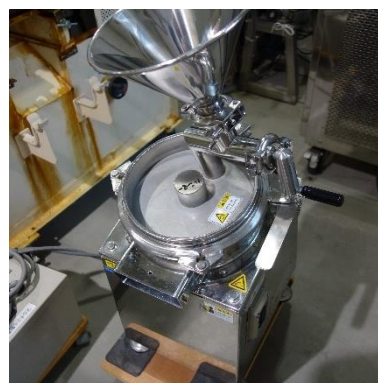
〒965-0006

会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原 8 8 番 1

TEL：0242-39-2977（醸造・食品科）

FAX：0242-39-0335

併せて使うと効果的です！



湿乾両用粉砕機
(900円/時間)



循環送風式乾燥機
(200円/時間)

○その他の施設・設備は、福島県ハイテクプラザ 施設・設備データベースからご覧いただけます。

福島県ハイテクプラザ

Industrial Technology Institute
Fukushima Prefectural Government

(令和6年4月)