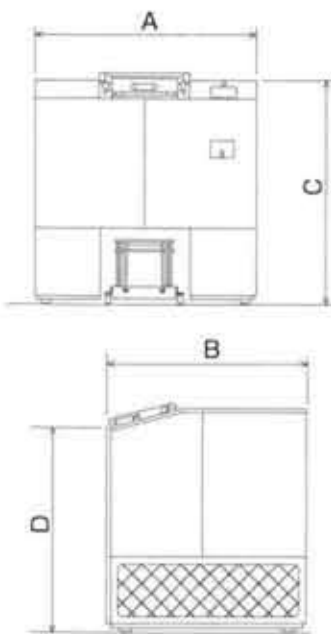


# 製品仕様 ラインナップ

(処理物・処理量にあわせて選べます)



※FED-1000・1500・3000は真空ユニット別置き。FED-3000は乾燥ユニット×2台、真空ユニット×1台の組合せ。  
※本体以外に冷却ユニット・加熱ユニットが必要です。  
※金属類・プラスチック類・ガラス類・ビニール類・布類・糖分の多い物は処理できません。

## ■本体機器仕様

( )内は液体使用の場合

形 式	FED-50	FED-150	FED-300	FED-500	FED-1000	FED-1500	FED-3000	
乾燥釜投入容量(L)	50	150	300	500	1,000	1,500	3,000	
真 空 度 (kPa)	-95.0~-98.0							
最大脱水量 (L/h) (目安)	3(25)	9(50)	15(80)	22(110)	35(180)	50(250)	100(500)	
必要蒸気量 (kg/h) (0.19MPa)	4(32)	12(65)	20(105)	28(140)	45(230)	65(280)	130(600)	
注)乾燥釜内ヒーター (kw)	0.6	1.0×2	1.5×2	2.0×2	2.0×3	2.0×3	2.0×6	
電 動 機 出 力 (kw)	エゼクターポンプ	0.75	1.5	2.2	3.7	3.7×2	3.7×3	
	攪 拌 機	0.2	0.75	1.5	2.2	2.2	2.2×2	
	冷 却 塔 ファン	0.01(0.05)	0.01(0.2)	0.02(0.3)	0.05(0.4)	0.2(0.6)	0.2(0.8)	0.4(1.6)
	冷却水循環ポンプ	0.25(0.25)	0.25(0.4)	0.25(0.75)	0.25(1.5)	0.25(1.5)	1.5(3.7)	
接 続 管 径 (A)	給 水	15	20					
	排 水	25	32	40				
	蒸 気	20		25	32	40		
外 形 寸 法 (mm)	巾 (A)	1,050	1,400	1,800	2,000	2,100	2,840	
	奥行 (B)	760	1,250	1,400	1,600	2,000	2,000	
	高さ (C)	1,120	1,400	1,685	1,900	2,000	2,800	
	投入口高さ (D)	1,010	1,300	1,570	1,720	1,830	2,630	
重 量 (kg)	350	500	1,200	1,500	3,000	3,500	FED-1500 2台分	

## 周辺機器 (別売)

### ■加熱ユニット

対象物の水分を蒸発(気化)させるためのエネルギーを作る装置。  
※例/蒸気ボイラー、温水ボイラー

### ■冷却ユニット

水分が蒸発して気化したものを冷却し、再び液体に戻すための装置。  
※例/クーリングタワー、チラー

### ■オプション機器

お客様のご使用目的により、抽出液回収タンク、ユニットベース等のオプション機器があります。

### ■その他

お客様においてご準備いただくものとして基礎・屋根・一次電気・一次配管工事等があります。



お問い合わせ先

## 株式会社ヤサイクル

〒239-0807  
神奈川県横須賀市根岸町三丁目2番4号  
TEL: 046-854-7241  
FAX: 046-854-7243

URL: <http://www.yasaicle.com>



### 安全に関するご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使い下さい。
- 本カタログの記載事項は製品改良などのため予告なく変更することがあります。
- 設計変更により、写真や仕様の一部製品と異なる場合があります。



このカタログは2010年12月現在のものです。

特許第4017626号  
特許第4209784号

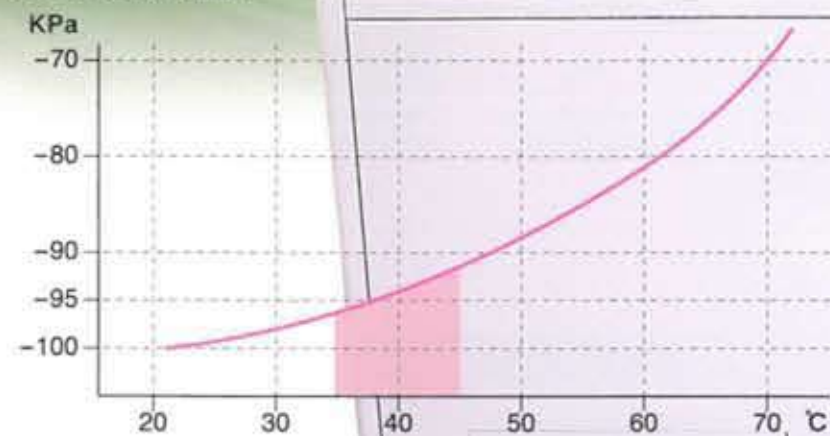
# 水エゼクター方式 真空乾燥ユニット

2010-12

水が水分を取り除く!!

## Fine·Eco·Dry

### 真空圧と飽和温度



FED-50タイプ



# 「FECの真空乾燥システム」により、新たな商品開発をサポートします!!

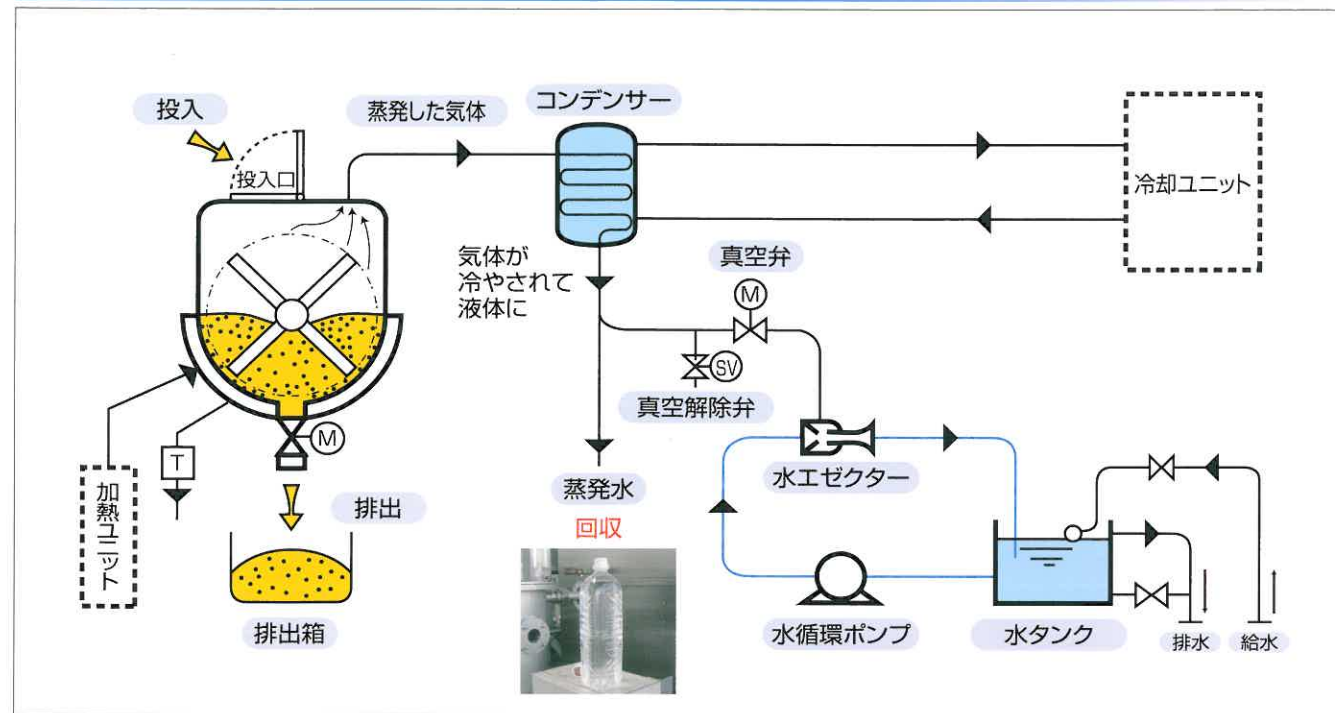
真空乾燥システムは、高速水流が作り出す真空状態によって沸点を降下させ、低温での蒸発を可能にし、個体と液体を蒸発分離（固液分離）する装置です。

低温乾燥による、固液分離で生産物の100%活用を目指します。

## 効率的な固液分離とは

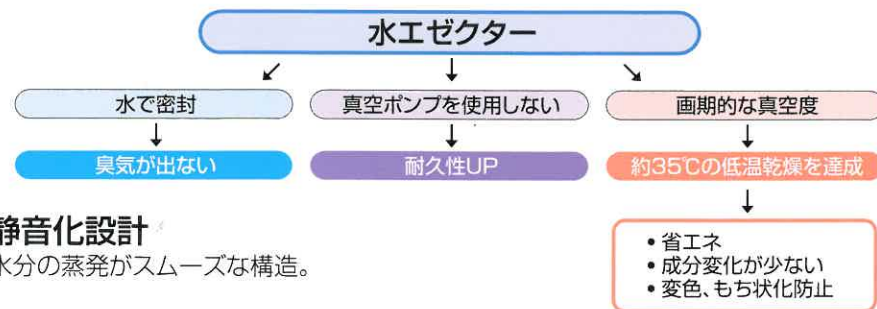
真空乾燥システムの心臓部である「水エゼクター」は、真空ポンプを使わず、高速水流によって真空状態(-98kPa)を作り出すことにより、業界トップクラスの低温(約35℃~40℃)での沸騰・蒸発を可能にしました。この原理を応用し、固体と液体を効率的に分離、回収します。分離時にタンパク質やビタミンを変質させない事から、食品加工や機能性成分の抽出などへの用途も広がりました。

## 真空乾燥システムフロー



## 特長・導入のメリット

### ■高性能の水エゼクター



### ■簡単構造、小型軽量、静音化設計

エネルギーの熱効率がよく、水分の蒸発がスムーズな構造。内部をよく観察できる設計。設置場所の制約も少ない小型軽量、静音設計。

### ■省エネ・低ランニングコスト

乾燥を促進させるための副資材は一切不要。低温乾燥により熱効率を高め、発生した水を循環水や香料、肥料等その他再利用し、ランニングコストのコストダウンや商品として利用。

### ■簡単操作・衛生的

タッチパネルで簡単操作。乾燥・排出は自動運転。水エゼクターを使用し、水で密封することにより臭いも気にならず衛生的、脱臭装置も不要。

## 農水産物

- 規格外
- 採れ過ぎ
- 皮等の廃棄物
- 鮮度劣化が早い



## 真空乾燥システムの活用

- 低温乾燥  
35℃~40℃  
熱分解と酸化劣化の防止
- 遊離成分の流出防止  
アミノ酸類・旨味成分の確保
- 生産物の100%活用  
乾燥品と蒸発水・製油分の活用

## 新商品の開発事業化

- 健康嗜好品へ  
健康新商品
- 安心・安全な食材  
食品新商品
- 無農薬肥料・飼料  
天然由来の商品化



導入例 機種：FED-500 4機設置 魚類乾燥用(1機当たり：約400kg/日)



魚投入状況



食材原料への活用