

KSS 式 大風量乾燥機 DFK-10000 型

HP



～美しく仕上げる必殺乾燥仕事人～サニタリー 需要対応乾燥機 !!

- ①小魚(イワシの稚魚等)製品の乾燥時に起こる魚体の変色(黄色化)を防ぐ
従来の乾燥機では高温(70℃～80℃)による乾燥が主流でした。小魚を急激に高温で乾燥させると魚体は黄色く変色し、乾燥後も生返り(魚体内部の水分滲出)を起こすことが多くなります。そこで当製品は”大風量”を主体とした乾燥システムを採用し、乾燥温度を40℃～50℃に下げること、魚体の変色や生返りを防ぐことができる乾燥機を開発しました。
- ②すべての扉をクリアな材質にし、乾燥機内部の状態がすべて把握可能
従来の乾燥機は機械内部がほぼ見えず、製品の仕上がり具合が把握しづらい状態でした。内部の状態を見える化する事で、製品の状態を常に把握する事が出来ます。また内部構造も従来品に比べシンプル構造にする事で、洗浄作業等の効率化を図り、衛生管理のしやすい構造を開発しました。



☑ 納入実績

カワクボ FACTORY 株式会社(自社)、食品加工部 安芸工場、広島県鞆の浦 ちりめん加工業者、宮崎県宮崎市 ちりめん加工業者、熊本県天草市 ちりめん加工業者、高知県香南市 ちりめん加工業者、静岡県吉田町 ちりめん 等々 他多数

📄 その他情報

サイズ・仕様/オプション・金額等は加工場のサイズやご希望に合わせてご提案させていただきます。まずはお気軽に弊社までご相談ください。担当者が丁寧に対応させていただきます。

カワクボ FACTORY 株式会社機械製造部

☎ 0887-54-3040 🏠 0887-55-0323

📍 〒781-5310 高知県香南市赤岡町1586

🌐 <https://kawakubo-factory.co.jp/>

✉ info@kawakubo-factory.co.jp