

減圧乾燥器



熱により変質しやすい 食品の乾燥処理に！

■ 用途が広がる真空乾燥処理

真空環境(低圧環境)では沸点が下がり、低い温度での乾燥が行えます。これにより高温乾燥ができなかった試料へも、真空乾燥により低い温度での乾燥処理ができることから、酸化や熱分解を低く抑えることができます。

■ 優れた温度分布性能を発揮する槽内

二重構造

真空容器の内側にさらに内槽を設けた二重構造。内槽の外周面にヒーターを設置することでヒートロスを少なくし、温度分布性能を向上。

■ 徹底した省エネ機構

扉ロックや函体構造変更、断熱材の改善などにより、槽内の密閉性と断熱性を向上させることで、消費電力を低減させました。

密閉性と断熱性は、温度制御だけでなく圧力制御も大きく影響を与え、VAC-101では最大40%の省エネを達成いたしました。また、密閉性が優れたことにより設置環境への温度上昇も防ぐことができました。



型式		VAC-101P	VAC-201P	VAC-301P	
圧力制御方式		PID制御			
温度性能※1	温度範囲	+40～+200℃			
	温度調節幅	±0.5℃(真空) ±1℃(大気)			
	温度極値到達時間※2	50分以内	70分以内	80分以内	
圧力性能※3	圧力範囲	933 × 10 ² ～1 × 10 ² Pa			
	到達圧力※3	133Pa未満			
	圧力下降時間※3	大気圧から133Paまで			
		7分以内	15分以内	30分以内	
大気圧復帰時間※4	給気口は大気開放				
	4分以内	8分以内	15分以内		
有効内容積(L)		91L	216L	512L	

※1: 外囲温度が+23℃、無試料の場合。

※2: 設定温度が+200℃、槽中央温度が40℃→200℃へ到達するまでの時間、真空中。

※3: 槽内温度一定、排気速度200L/min.以上で到達圧力13 × 10²Pa以下の真空ポンプ連続使用時、試料からのガス発生がないこと。

※4: 標準大気圧(1013 × 10² Pa)で1010 × 10² Paまでの復帰時間、復帰時間は大気圧によって変動する場合があります。

■ 価格、詳細仕様等につきましては別途お問い合わせください。

エスペック株式会社

本社

530-8550 大阪市北区天神橋3-5-6
Tel:06-6358-4741 Fax:06-6358-5500

●製品に関するお問い合わせは
□ライフ事業プロジェクト
Tel:06-6358-4750 Fax:06-6358-5176
□最寄営業所

●製品の改良・改善のため、仕様および外観、その他を予告なく変更することがあります。あらかじめご了承ください。