

食品向け保存試験専用装置

食品の賞味期限、消費期限の設定に最適

『食の安全』に厳しい昨今では、食品メーカーが食品安全に関するリスクを低減し、顧客からの信頼を高めるために、HACCPの食品衛生管理手法やISO 22000認証に関連し、食品の保存試験が広く行われています。

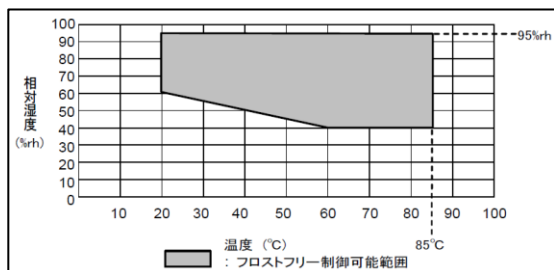
本製品は、温湿度下における安定性試験だけでなく、常温（10～35℃）や冷蔵（0～10℃）、冷凍（-15℃以下）での厳密な温度管理が必要な保存試験に最適な専用装置です。



特長・仕様

- 湿度センサー搭載のためウィック交換不要

- フロストフリー機能による長期連続運転



- 内扉により試験中に槽内目視確認が可能

- 100V15Aコンセントで使用可能

保存試験の事例

試料の種類	保存試験条件	試験期間
半生菓子	25℃／58%rh	30日
せんべい	30℃／85%rh	2ヶ月
サプリメント	25℃	12ヶ月
	40℃／75%rh	4ヶ月

型式		LHU-114
方式		平衡調温調湿方式（BTHC システム）
運転可能外囲温湿度範囲		0 ～ + 4 0 ℃／7 5 %rh まで
性能	温湿度範囲	- 2 0 ～ + 8 5 ℃／4 0 ～ 9 5 %rh
	温湿度変動	± 1 . 0 ℃／± 5 %rh
	温湿度勾配	5 ℃／1 0 % r h
	空間温湿度偏差	5 ℃／1 0 % r h
	温度極値到達時間（下降時間）	+ 2 0 → - 2 0 ℃（設定：- 2 3 ℃） 1 3 0 分以内
	最低到達温度	- 2 0 ℃（外囲温度が+ 5 ℃～+ 3 0 ℃の範囲）
内容積		1 0 5 L

エスペック株式会社 <https://www.espec.co.jp/>

530-8550 大阪市北区天神橋 3-5-6

Tel: 06-6358-4741 Fax: 06-6358-5500

- 各営業所へお問い合わせください。

- 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。