

ガスバーナータイプ 機械仕様

型 式	UD-150G	UD-200G	UD-250G	UD-600G
LPGバーナー SUSダクトバーナー	250,000kcal/H	300,000kcal/H	300,000kcal/H	400,000kcal/H
LPG消費量 (280mmAq)	10~20kg/H	15~25kg/H	18~28kg/H	45~65kg/H
電力 kw	14.55kw	14.55kw	19.35kw	67.90kw
循環ダンパー	0~50% 無段階	0~50% 無段階	0~50% 無段階	0~50% 無段階
処理能力 *1 (ソフト裂きイカ)	214kg/H 1,500kg/D	285kg/H 2,000kg/D	357kg/H 2,500kg/D	857kg/H 6,000kg/D

蒸気ヒータータイプ 機械仕様

型 式	UD-250S	UD-400S		
蒸気ヒーター SUSエロフィン	#8×880×1520 ×2	#9×880×1520 ×2		
蒸気消費量 (0.4MPa)	約750kg/H	約1,200kg/H		
電力 kw	17.85kw	25.6kw		
循環ダンパー	0~50% 無段階	0~50% 無段階		
処理能力 *1 (ソフト裂きイカ)	357kg/H 2,500kg/D	571kg/H 4,000kg/D		

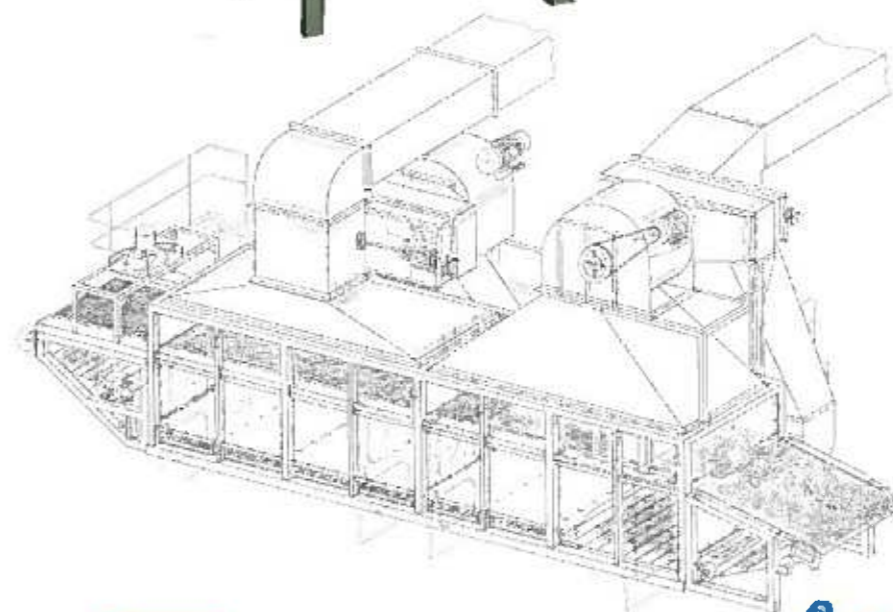
*1 1日の稼働時間は7時間として計算
ソフト裂きイカを厚さ70mm（最大厚）で投入し、通過時間9分で乾燥させた場合

株式会社タイヨー製作所

本 社 〒041-1221 北海道北斗市清水川226-10
TEL. 0138-77-1001 / FAX. 0138-77-1000

営業所 〒064-0806 札幌市中央区南6条西1-5
TEL. 011-563-2911 / FAX. 011-563-1218

<https://www.taiyo-seisakusho.co.jp>



 TAIYO SEISAKUSHO CO.,LTD.





バンド型乾燥機

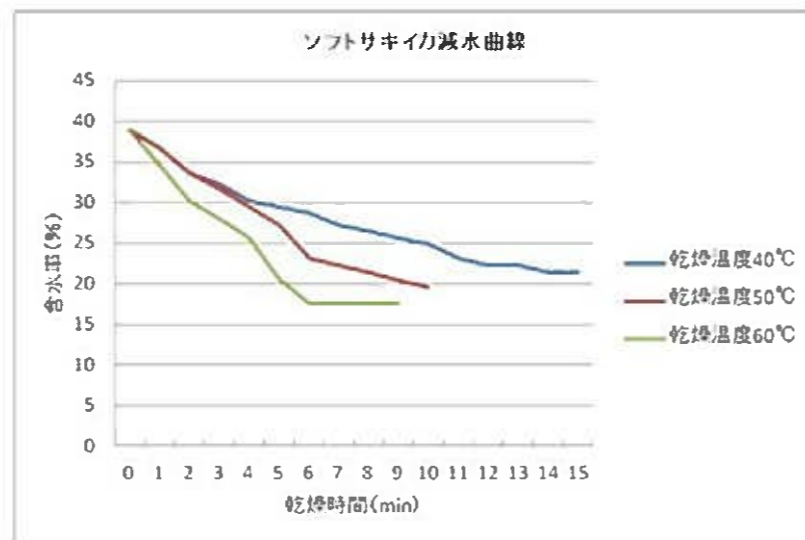
金網コンベアに原料を載せ、熱風により乾燥をします。
乾燥室は2区画に分かれており、始めは上方向に次に下方向に熱風を送り乾燥ムラを防ぎます。



乾燥事例

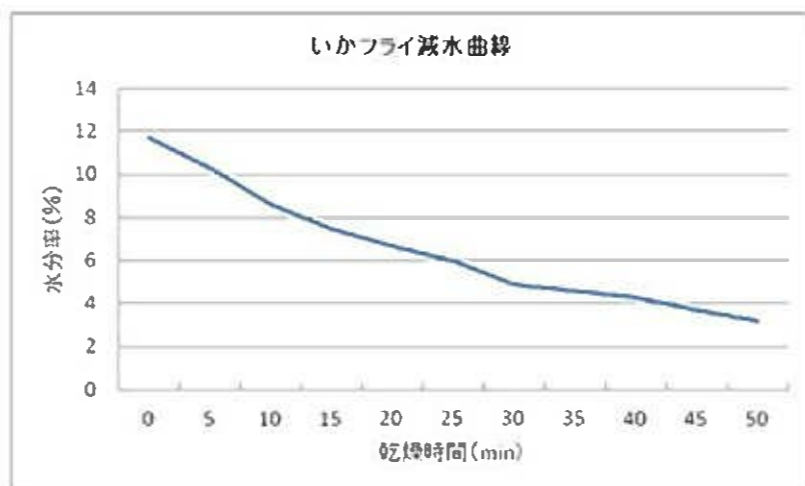
ソフト裂きイカの乾燥データ

1. 原料投入量 : 12.5 k g m²
2. 原料投入厚 : 70mm
3. 風速 : 2.4m/sec
4. 原料水分率 : 39%



イカフライの乾燥データ

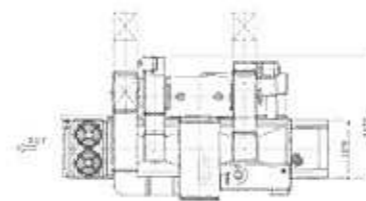
1. 原料投入量 : 11.2 k g m²
2. 原料投入厚 : 100mm
3. 風速 : 2.1m/sec
4. 原料水分率 : 11.7%
5. 原料形状 : 焼きスルメをロール形成し衣を付けフライ処理したもの



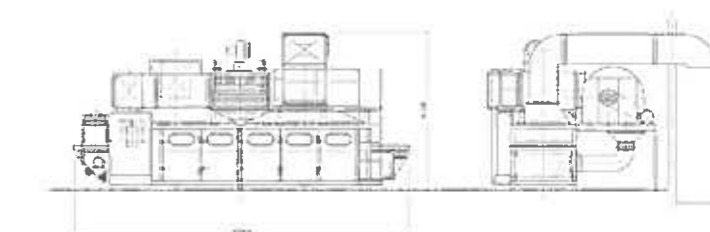
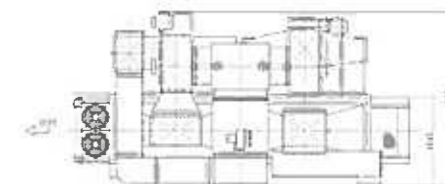
商品ラインナップ

納品先工場に合わせダクトなどを設計しますので
下記サイズは参考値となりますことご了承下さい。

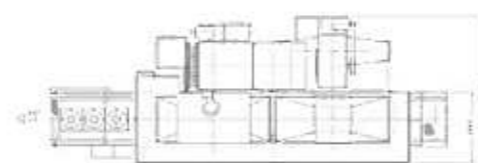
UD-150G



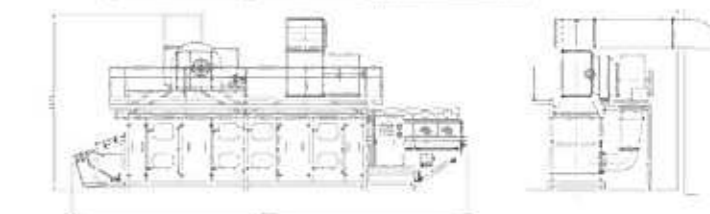
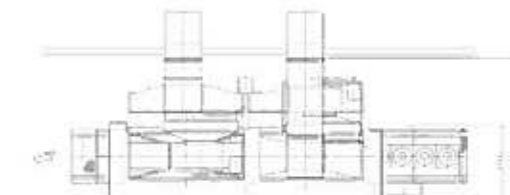
UD-200G



UD-250G



UD-250S



UD-400G

