

真空冷凍乾燥機

本装置は、農水産物や加工食品を凍らせたまま真空化で乾燥することができます。低温で乾燥するため、熱に弱い成分を保持することができ、色調やビタミン類などの保持に優れています。



仕 様

- メーカー名 : レイタント・ライフサイエンス
- 形式 : LFD-1000DNCSI
- トラップ凝縮能力 : 3 kg氷/バッチ
- トラップ凝縮温度 : -45℃以下
- 棚温制御範囲 : -40℃～+50℃
- 棚板寸法 : 300 (W) × 300 (D) × 60 (H) mm 3 段