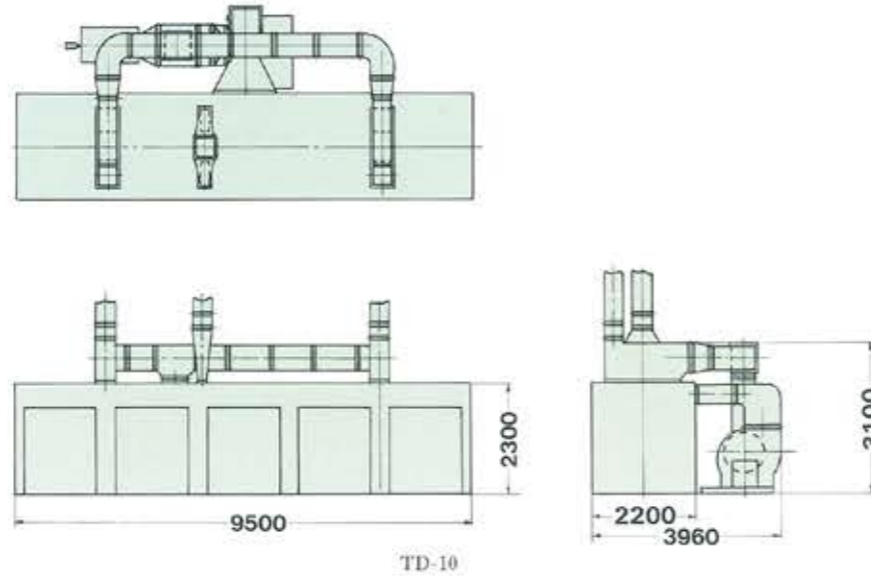
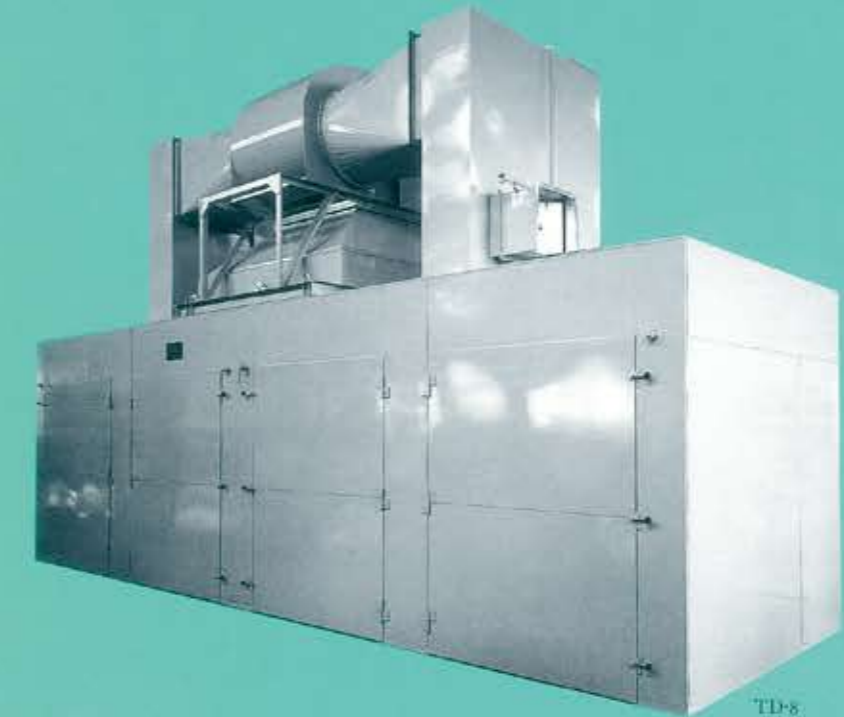


		原料水分 %WB	製品水分 %WB	乾燥温度℃	処理量 kg(製品)/1回
味付椎茸	TD-8	58	19	70	1000
唐辛子	TD-10	32	15	50~70	750
角煮	TCD-3	29	13	60	400
珍味(ホタテ貝)	TCD-32	77	14	60	30
アロエ	TCD-39	96	4	50~70	17



# TD



TD-8

物を活かし心を潤すトータルテクノロジーでお客様と未来にはばたく

 株式会社 **クメタ製作所**

本社・工場 〒421-0301 静岡県橋本郡吉田町住吉5436-230  
 TEL (0548) 32-5788 (代表) FAX (0548) 32-6862  
 E-mail : kumeta@alpha.ocn.ne.jp

営業品目

- ・横型連続流動層乾燥機
- ・回転型流動層乾燥機
- ・マイクロ波流動層乾燥機
- ・一段バンド型通気乾燥機
- ・複合型二段バンド乾燥機
- ・多段バンド型通気乾燥機
- ・棚式通気乾燥機・整型通気乾燥機
- ・回転乾燥機・焙炒機
- ・回転通気乾燥機・真空凍結乾燥機
- ・気流乾燥機・周辺機器
- ・台車式乾燥機・磁石コンベアー
- ・円筒攪拌乾燥機・電磁波殺菌装置
- ・真空減圧乾燥機・冷却装置



どんなものでもやさしく乾燥。  
場所をとらないシンプルタイプ。

TD (台車式乾燥機)

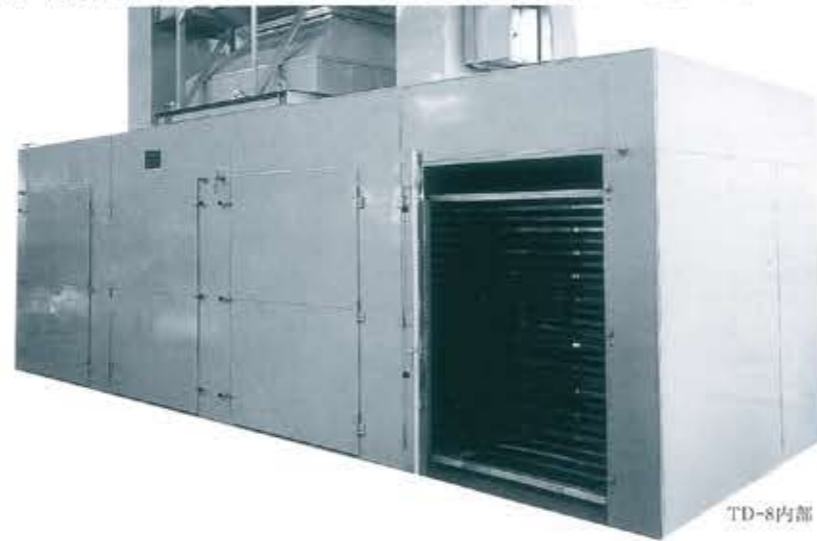
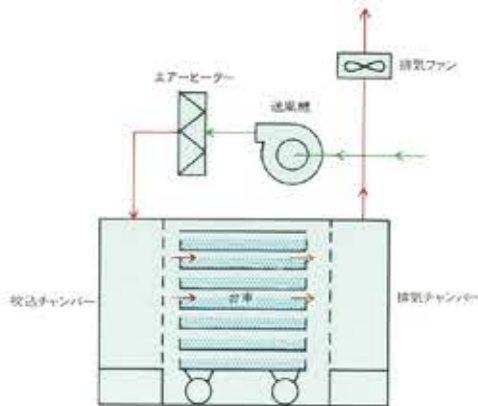
**原理** 乾燥する材料をトレイに乗せ、台車(ワゴン)の棚にセット。その台車を乾燥機の中へ順に送り込みます。ワゴンは乾燥機の中を順次移動、吹き込みファンから乾燥機内に送られた熱風や除湿空気が、棚の間を吹き抜ける流れを作って、材料に含まれた水分を蒸発させ、みごとに乾燥させます。

**特長** ◎**広い乾燥面積がとれる。**1台の台車には多数のトレイがセットされています。立体的にすることで1枚のトレイの何倍もの面積が1台のワゴンで取れ、自動乾燥機と比べると10~30倍の広い乾燥面積を実現します。少ないスペースでたくさん処理できるわけて、長時間の乾燥が必要な時でも場所を取らないと好評です。

◎**台車ごとに温度が変えられる。**乾燥機内の温度はセクションごとに変えることが可能。このため、乾燥機の中に多数の台車を入れる場合や、多品種を同時に乾燥する場合でも、その状態や材料に応じた温度が設定でき、希望通りの品質を実現します。

◎**同時に多品種の乾燥が可能。**各台車のセクションを区切ってありますので、多品種の材料を乾燥したい時でも、同時に乾燥スタートができます。

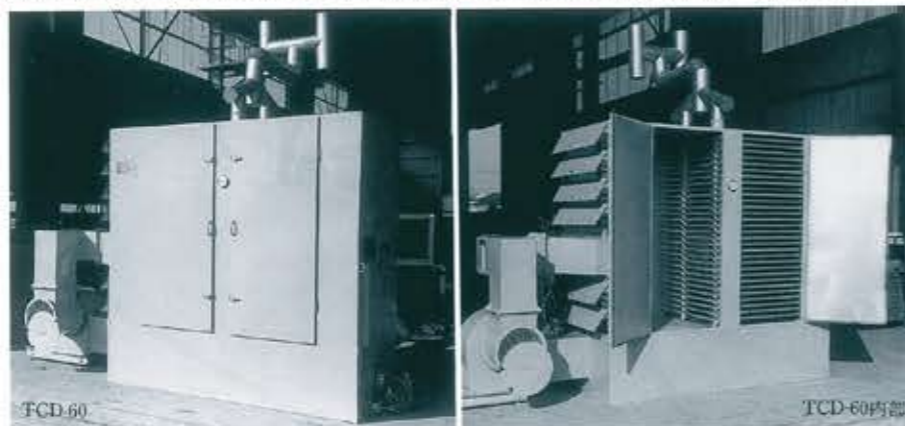
◎**壊れやすい材料にも最適。**棚台車のトレイに乾燥材料を乗せて乾燥させるので、材料自体が激しく動かされることがなく、カタチの崩れを避けたい商品には最適です。



TD-8内部

TCD (棚式乾燥機)

**特長** ◎**台車を置くスペースが少なくてもOK。**TCD型は、乾燥機自体の中に棚を設けたタイプ。台車が不用ですから、「台車を置いておくスペースはないけれど、台車式と同じ乾燥効果を得たい」という場合に最適の省スペース型です。



FCD-60

TCD-60内部



TCD-27

◎こわれやすい材料、多品種生産の工場に。



角煮



アロエ



唐辛子

乾燥機の中に熱い風や湿った空気を吹き込み、その流れで、棚に乗せた材料の水分を蒸発させる方式。とてもやさしい環境で材料を乾燥するから、激しく動かされることがなく、こわれやすい素材でも、カタチがくずれません。棚ごとに、セクションごとに材料を分けていれることができるから、一度にいくつもの種類の違う材料を乾燥することだってできます。幅広い材料に使える、いわば乾燥機のオールマイティです。