

機器名：真空凍結乾燥機



- メーカー：東京理科器械(株)
- 型式：大型棚式凍結乾燥機
FD-750
- 機器の概要：
食品を凍結し、水分を昇華
させて乾燥を行う装置
- 主な仕様
乾燥棚数：4段
乾燥冷却温度：-40℃～-70℃
トラップ冷却温度：-45℃
除湿量：20L/回

○具体的な使用例

食品原料や加工食品を素材にしたフリーズドライ製品の試作

○設備使用料

最初の1時間：2,830円

2時間目以降の1時間ごと：350円

○留意事項

○問合せ先

食品加工研究センター 食品技術支援グループ

TEL: 011-387-4132

e-mail: food-soudan@hro.or.jp