

真空フライヤー



機種名

(株) アトラステクノサービス
研究開発用小型真空フライヤー

特徴

- 食品の見た目、栄養価を保ち、保存性のよい乾燥食品を製造できます。
- 魚介類・海藻等の乾燥食品、災害時の保存食など、様々な分野での活用が可能です。

【試作例】



ほうれん草

【主な仕様】

- ・処理能力：200～300 g／回
- ・使用最高温度：130℃



加工後

料金等

使用料金：550 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。