

フリーズドライ工房まにわ OEMの詳細

■料金

1回の乾燥（所要時間:約40時間）で約150,000円(税別)が基本となります。乾燥時間が異なる場合や乾燥後の加工処理(熱処理、粉末処理)が必要な場合は、別途お見積りをさせていただきます。まずはお問合せください。

■加工量

食品をトレイに入れ、そのトレイを真空凍結乾燥機に入れ加工を行います。トレイのサイズは、1つあたり558mm(W)×360mm(L)×40mm(H)です。機械には42枚のトレイが入ります。固体食品なら200~250Kg、液体なら約220Lまで、1回の乾燥で処理することが可能です。フリーズドライ工房まにわでは、この機械を2機常備しております。

■乾燥時間

加工を行う食品の水分量や重量によって異なります。
目安時間として、固体の場合は約40時間、液体は約60時間で乾燥できます。

■粉末処理

解砕機による粉末処理が可能です。粉末処理の機械で使用するメッシュのサイズは5.66mmです。※機械の性能上、繊維質の高い食品や粘度の多い食品(糖分や油分が多い食品など)は処理できない場合があります。ご不安な場合は、ご相談ください。

■袋詰め

アルミ袋・シリカゲル乾燥剤を使用し袋詰めを行います。お客様で袋をご用意される場合は、機械幅の構造上、袋の口が40cm以下の物をご用意ください。

■真空凍結乾燥のできるもの

基本的に食品のみ加工が可能です。ただし、臭いや香りの強い食品、油分の多い食品、毒物などの人体に影響のある食品は、次の加工への影響が懸念される為、お受けできません。また、金属の腐食を促す食品(塩分、酸、塩素などの強い物)や、-20℃では完全に凍結しない食品(糖分の多い液体など)は、お受けできませんのでご了承ください。ご不明な場合はご相談ください。

フリーズドライ工房まにわ

〒719-3202 岡山県真庭市中島386-1

TEL(0867)44-1881 FAX(0867)44-1882