



싸마라냉풍제습건조기

열풍건조기 사용시 고온건조로 인한 피건조물(멸치, 오징어, 명태 등의 수산물)의 주요 영양소, 지방분 등 각종 피건조물의 특성이 고온건조로 산화, 발효 작용되어 변색, 탈색, 맛, 향 등 영양소 파괴 및 유실됨을 저온(적온)냉풍건조기를 사용함으로써 방지할 수 있으며, 본연의 자연색 그대로 건조할 수 있습니다. 특히, 감건조는 일정한 습도를 유지하며 건조해야 예쁜색상, 곰팡이 방지, 좋은식감을 살릴 수 있습니다. **싸마라냉풍제습건조기**는 날씨에 관계없이 최적의 건조조건을 유지하여 건조물을 건조할 수 있습니다. 또한 히트펌프방식을 이용하여 열풍건조기에 비해 전기소모량을 절반이하로 감소시킨 초절전형 건조기입니다.

대용량채반

편리한작동

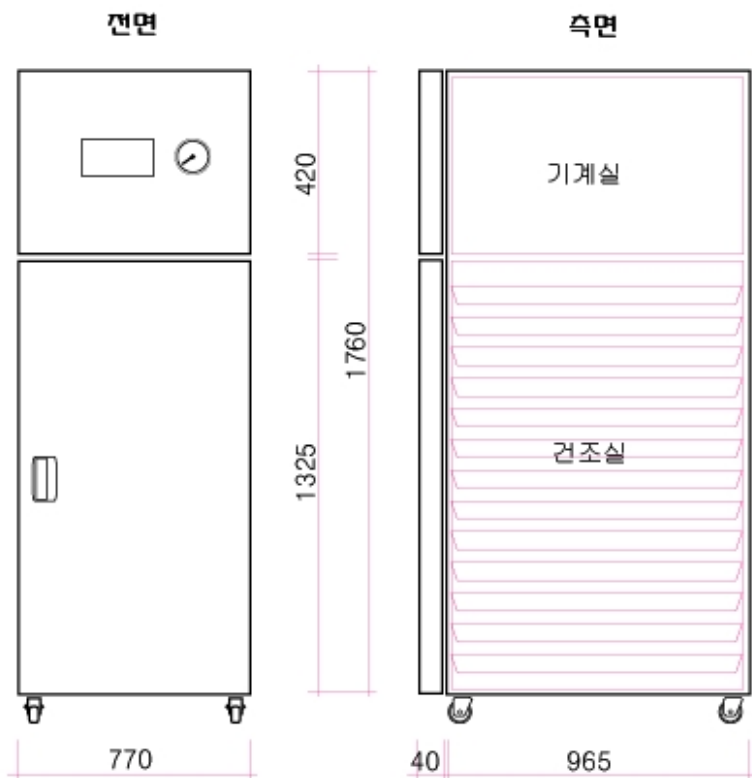
균일한공기흐름설계

강력한차액문실링

10년근무품

고급영바퀴





농산물용

DWD-010H	
제품규격	770X1830X1020
전 원	220V / 60Hz
소비전력	2.8kw
사용온도	25~50℃

수산물용

DWD-010L	
제품규격	770X1830X1020
전 원	220V / 60Hz
소비전력	1.75W
사용온도	10~25℃

대용량건조채반
850x600



농산물전용채반



생선전용채반



산업용 공업용 건조

반도체 표면처리건조
ABS소재 표면처리건조
악세사리 표면처리 건조

도금을 한 후에 건조시 문제가 될 수 있는 얼룩(Water Marke)과 변색(Dicolor) 등 제품변형 발생, 도금 품질 불량, 수분을 함유하고 있는 물질에 통상 열원을 이용하여 건조하게 됨으로써 발생하는 불량 문제를 해소할 방안으로 수분의 양을 안전하고 효율적으로 건조할 수 있는 냉풍(저온) 제습건조방법을 소개합니다.

냉풍(저온) 제습건조방법은 건조물에 열을 가하여 증발되는 수분을 차가운과 열교환기에 보내어 응축시키는 방식으로 공기와 수분을 분리하여 외부로 더운공기를 배출하지 않고 물만 드레인 시킴으로써 전기에너지를 절약함과 동시에 외부공기를 유입시키지 않아 건조물의 청결을 유지할 수 있습니다.

*주문사양으로 맞춤 제작하여드립니다.