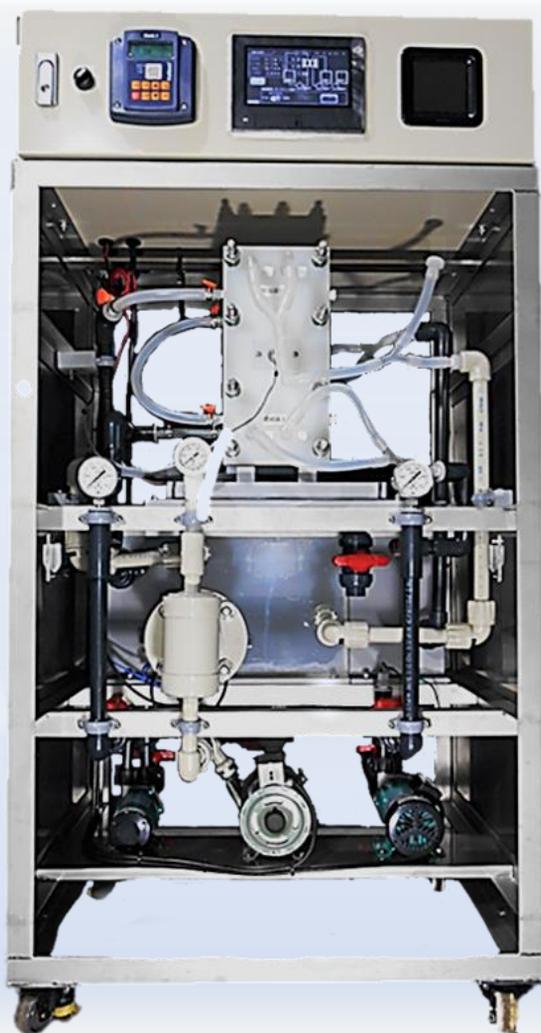


厨房用・脱塩装置(中型)

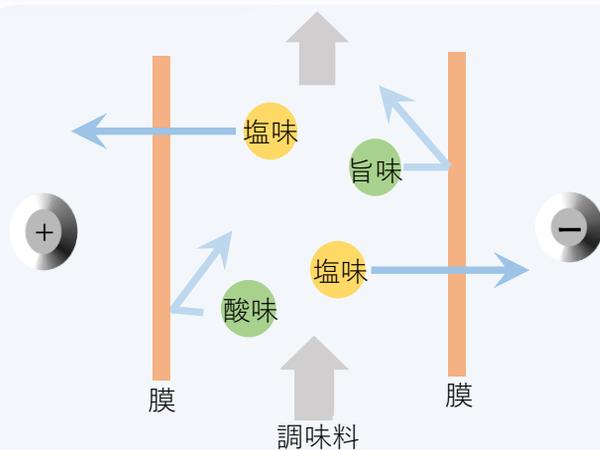
ソルト・リムーバー02



醤油・たれ・つゆ等の調味料の脱塩に
旨味そのまま塩分調整が可能



醤油 (7L) を処理すると
2時間で塩分が70%カット
された減塩醤油ができます。



脱塩したい試料をセットして
スイッチを押すだけ、電気ので
塩分を効率よく除去します。

ソルト・リムーバー02装置仕様

項目	仕様
形式	02型
用途	食品用電気透析脱塩装置
機能	醤油、ソース等調味料の塩分調整
表示	電流、時間
接液部	器具及び容器包装のポジティブリスト適合
有効膜面積	0.8m ² (40対) / 1.2 m ² (60対)
通電面積	200 cm ² /cell
参考能力	7L/2Hr(40対) 10L/2Hr (60対)
寸法	800 (W) × 640 (D) × 1420 (H)
重量	約100 kg
電源	AC 100 V 単相 50/60 Hz 約15A
消費電力	約15 kW
使用上限温度	40°C

(別売り)

電極液 : 1L入×5本セット

洗浄液 : 500 mL入、10L入、25L入

膜カートリッジ : 40対セル0.8m²、60対セル1.2m²

※大量処理をご希望の場合、実機サイズも取り扱っております。
ご不明点などはお気軽にご相談下さい。

発売元 株式会社 **サンアクティス**

本社 大阪市中央区道修町2丁目3番16号2F
〒541-0045 電話 06(6231)2165 FAX 06(6231)2180
和歌山営業所 和歌山県西牟婁郡上富田町生馬317-53
〒649-2103 電話0739(83)2187 FAX 0739(83)2188

