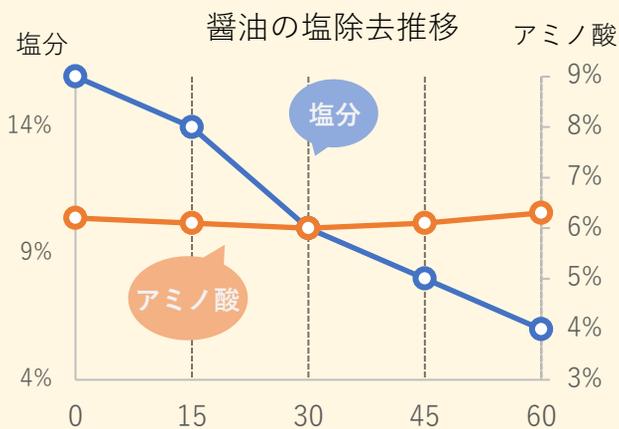


厨房用・脱塩装置(卓上型)

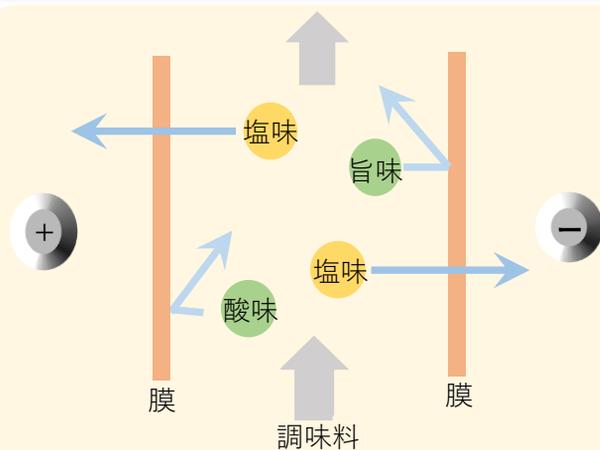
# ソルト・リムーバーS3



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 (500 mL) 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S3装置仕様

項目	仕様
形式	S3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	550 cm <sup>2</sup> (10 対)
通電面積	55 cm <sup>2</sup> /cell
参考能力	500 mL/2Hr
寸法	500 (W) × 400 (D) × 674 (H) (タンク別)
重量	48 kg (タンク込)
電源	AC 100 V 単相 50/60 Hz
消費電力	約500 W
使用上限温度	40°C

(別売り)

電極液 : 100 mL入 × 10本セット  
洗浄液 : 500 mL入、10L入、25L入  
膜カートリッジ : 10対セル550 cm<sup>2</sup>

※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

