

巧克力深入食材内部的美味

巧克力, 迈向『渗透』的新时代

真空浓密装置 VRC-06 型

小型化设计!
实现省空间安装!



通过真空含浸技术, 赋予产品全新口感与更高附加值

可将巧克力渗透到饼干、华夫饼、膨化食品、冻干水果等多种食材内部

助力打造全新口感甜品, 同时支持SDGs可持续发展

产量数据 (参考值) ※VRC-06 型 (1 批次约 5 分钟) ※以上数据为 OSA 公司实验数据, 仅供参考, 不保证实际生产值

产品	工件尺寸 mm	工件重量 g/个	产量 个/批	产量 个 / 小时 ※6 批
曲奇饼干	φ60	12.8	170	1,020
华夫饼	60×60	28.6	120	720
膨化零食	φ30	3.0	360	2,160
冻干草莓	30×30	9.0	220	1,320

规格

型号	VRC-06 型
真空篮容量/尺寸	6L 外径φ295mm, 内径φ110mm×高100mm
设备尺寸	W1,300mm×L600mm×H1,007mm (带脚轮)
操作方式	触摸面板式
电源	三相AC200V/20A
压缩空气消耗量	10L/min
缓冲罐容量	19L
巧克力使用量	最少10kg / 最多16kg

欢迎咨询新品开发!

オサ機械株式会社
OSA MACHINERY CO.,LTD

〒226-0012
1-2-19, Kamiyama, Midori-ku, Yokohama-shi, Kanagawa
TEL : +81-45 (931) 7231 FAX : +81-45 (931) 7236
<https://www.osa3.co.jp/>

