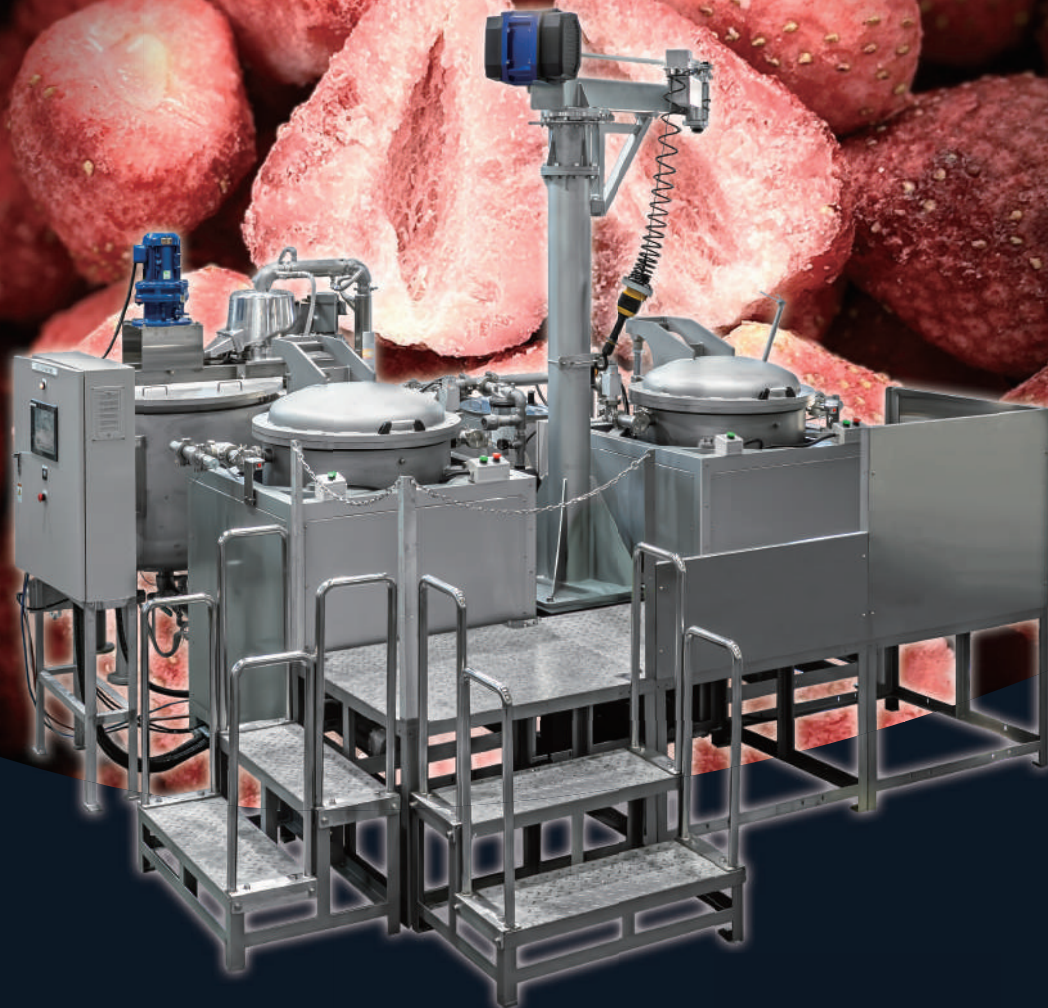


巧克力深入食材内部的美味

巧克力, 迈向『渗透』的新时代

大型真空浓密装置 VRC系列



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

数据(参考值)

※VRC-300 型号 (1 批次 : 约 15 分钟) ※以上为我司内部测量数据, 但不保证设备交付时的产量一致

产品	产品尺寸 mm	产品重量 g/个	每批产量 个/批	每小时产量 个 / 8 批
曲奇饼干	φ60	12.8	4,250	34,000
华夫饼	60×60	28.6	3,000	24,000
膨化零食	φ30	3.0	9,000	72,000
冻干草莓	30×30	9.0	5,500	44,000

规格

型号	VRC-150	VRC-300
功率	28kW	28kW
篮筐容量	150L	150L×2
真空罐容量	350L	350L×2
储料罐容量	300L	600L

标准配套

- 真空罐 (附带篮筐)
- 储存罐
- 回收罐
- 平衡臂

选配

- 冷却隧道
- 机器人
- 巧克力融化机
- 定制篮筐 等

欢迎咨询新品开发!

才々機械株式会社
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/>

