

素材の“中までチョコでおいしい”

チョコレートは『しみ込ませる』時代へ
真空濃密装置 VRC-06型

小型！
省スペース設置を実現！



新しい食感と高付加価値を生む**真空含浸技術**

クッキー、ワッフル、パフ菓子、フリーズドライフルーツなど、多様な素材にチョコレートを内部まで浸透

これまでにない新食感スイーツの開発とSDGsをサポートします。

データ (参考値) ※VRC-06 型 (1 サイクル : 約 5 分) ※機器納入時の生産量を保証するものではありません

製品	サイズ mm	製造物重量 g/個	生産量 個/バッチ	時間生産量 個 / 時間 ※6バッチ
クッキー	φ60	12.8	170	1,020
ワッフル	60×60	28.6	120	720
パフ	φ30	3.0	360	2,160
フリーズドライ苺	30×30	9.0	220	1,320

仕様

型式	VRC-06 型
カゴ容量/寸法	6L 外形φ295mm、内径φ110mm×H100mm
機械寸法	W1,300mm×L600mm×H1,007mm キャスター付
操作	タッチパネル式
電源	三相AC200V/20A
エア-消費量	10L/min
サージタンク容量	19L
チョコレート使用量	min10kg/max16kg

新商品の開発に！ぜひご相談ください

 **オサ機械株式会社**
OSA MACHINERY CO.,LTD

〒226-0012 神奈川県横浜市緑区上山1-2-19

TEL:045 (931) 7231 FAX:045 (931) 7236

<https://www.osa3.co.jp/>

