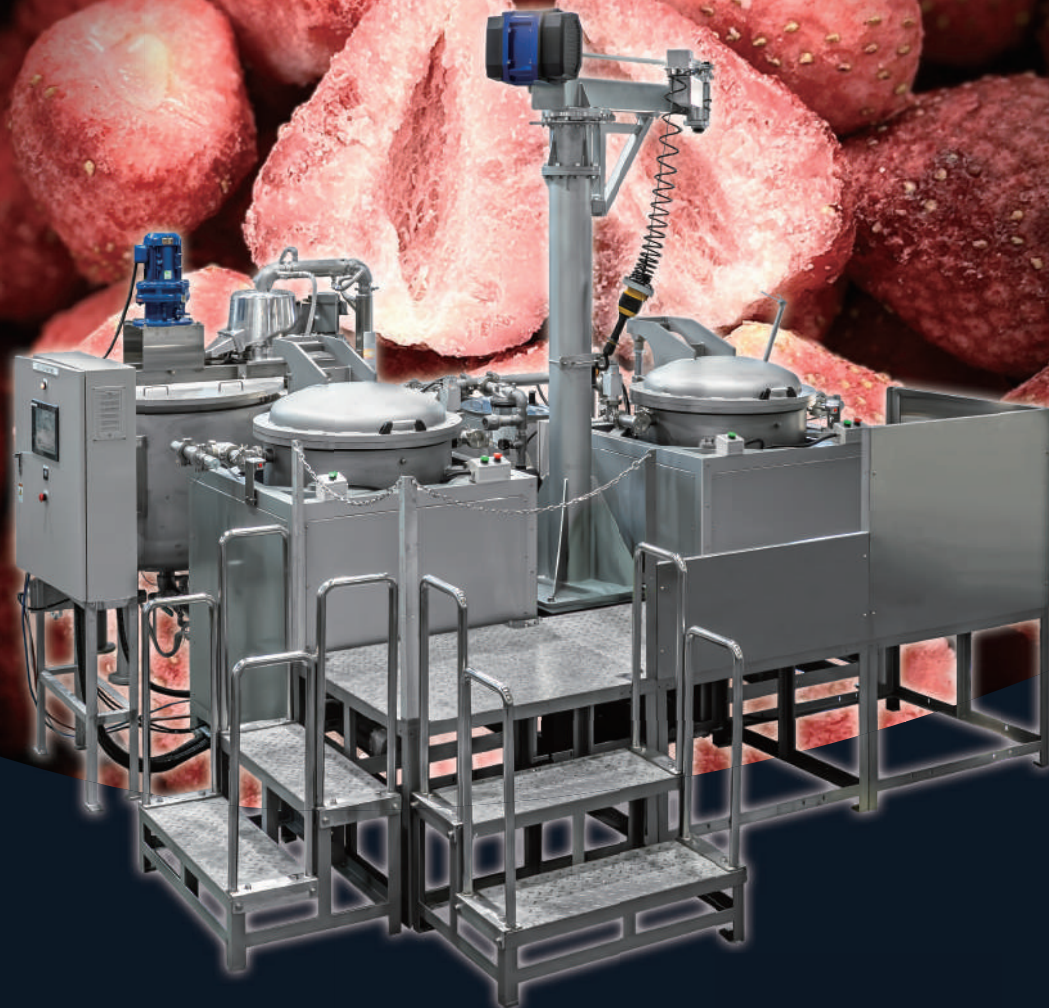


素材の“中までチョコでおいしい”

チョコレートは『しみ込ませる』時代へ
大型真空濃密装置 VRCシリーズ



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

データ (参考値)

※VRC-300(1サイクル:約15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 ※8バッチ
クッキー	φ60	12.8	4,250	34,000
ワッフル	60×60	28.6	3,000	24,000
パフ	φ30	3.0	9,000	72,000
フリーズドライ苺	30×30	9.0	5,500	44,000

仕様

型式	VRC-150	VRC-300
消費電力	28kW	28kW
カゴ容量	150L	150L×2
真空タンク容量	350L	350L×2
保存タンク容量	300L	600L

標準設備

- 真空タンク (カゴ付属)
- ストレージタンク
- サージタンク
- バランスアーム

オプション

- クーリングトンネル
- ロボット
- メルター
- 特殊カゴ ほか

新商品の開発に！ぜひご相談ください

