

## OSK 93TI304 食品用精密温度制御真空乾燥器（5面加熱式）

食品乾燥用に棚数を増やし5面加熱できる新たな真空乾燥器です。

### 【特徴】

- ・ 棚数10段の庫内は5面加熱式。
- ・ 精密な乾燥プロセスと広い棚スペースにより、食品用に特化。
- ・ PID制御による5面加熱で安定した温度均一性を維持しながら乾燥。
- ・ 最高温度150℃、観測窓、庫内照明つき。
- ・ 安全規格：CE、UL認証取得品。



側面



スタッキング可能



### 【仕様】

型番	OSK 93TI304
温度範囲	室温 +5 °C ~ 150 °C
温度精度	±0.5 °C (38°C)
真空度耐圧範囲	0 ~ 76 cmHg (0 ~ 0.1MPa)
加熱方式	5面加熱式
コントローラ	マイクロプロセスPIDデジタルコントローラ
ヒーター消費電力	1.5kw
庫内照明	DC 24V、1.2W、LEDバー、防水、クールホワイト
炉内寸法(W×D×H)	400×600×400mm
外形寸法(W×D×H)	880×820×720mm
重量	116kg
内部材質	ステンレススチール
外部材質	粉体加熱コーティングを施した鋼板
ドアパッキン材質	シリコンラバーパッキン
観測窓	あり、LEDライト付き
棚板	10枚
電源	単相AC100V 50/60Hz 14.4A、単相AC200V 50/60Hz 7A
安全装置	漏電ブレーカー、過熱防止コントローラ

### 【標準構成】

- ・ OSK 93TI304 食品用精密温度制御真空乾燥器（5面加熱式）
- ・ 取扱説明書

### 【オプション】

- ・ 真空ポンプ
- ・ デジタル真空メーター（bullseye）

**OSK** オガワ精機株式会社

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-2-9  
TEL : 03-3200-0234, FAX : 03-3200-0373  
Email : osk.domestic2@dune.ocn.ne.jp  
Ver. 1.2 2025/1/27