

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