



SASAKI

DẪN ĐẦU CÔNG NGHỆ SẦY MỠ



Nhà máy SASAKI: Lô 3, đường TSS, KCN Tiên Sơn, xã Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh

VPDD Miền Bắc: 5/299 Tây Sơn, Phường Kim Liên, Thành phố Hà Nội

VPDD Miền Nam: 825, Âu Cơ, Phường Phú Thọ Hòa, TP. Hồ Chí Minh

Website: sasaki.com.vn | **Hotline:** (+84) 0968 723 079





SASAKI CUNG CẤP SẢN PHẨM DỊCH VỤ, CHẤT LƯỢNG TẠO NÊN VĂN HÓA NIỀM TIN TRONG XÃ HỘI

TẦM NHÌN

Máy sấy lạnh thông minh SASAKI xây dựng khát vọng Việt trên trường Quốc tế, kế thừa ưu thế vượt trội tiên phong trong hai lĩnh vực sản xuất linh kiện, sản phẩm điện tử công nghệ cao, sáng tạo ra các thể hệ máy móc chế biến nông sản ứng dụng công nghệ điện tử, tự động hóa. Từ đó, doanh nghiệp góp phần nâng cao giá trị nông sản, hải sản, dược liệu...thương hiệu Việt. Nâng cao đời sống, kinh tế cho người nông dân. Cùng đất nước xây dựng nền nông nghiệp bền vững.

SỨ MỆNH

SASAKI mang sứ mệnh tiên phong trong việc áp dụng các công nghệ sấy lạnh mới nhằm nâng cao giá trị nông sản Việt Nam, bảo vệ môi trường và sức khỏe người tiêu dùng, đồng thời góp phần phát triển nền nông nghiệp bền vững và hiện đại. Chúng tôi hướng đến việc giúp nông sản Việt vươn ra thế giới, khẳng định chất và giá trị trên thị trường Quốc tế.

5 NGŨ PHƯƠNG HƯỞNG LỢI



**KHÁCH HÀNG
HƯỞNG LỢI**



**NHÂN VIÊN
HƯỞNG LỢI**



**MÔI TRƯỜNG
HƯỞNG LỢI**



**ĐẤT NƯỚC
HƯỞNG LỢI**



**DOANH NGHIỆP
HƯỞNG LỢI**

SASAKI ra đời nhằm cung cấp sản phẩm và dịch vụ với nỗ lực để luôn đi trước sự mong đợi của khách hàng. Từ đó góp phần nâng cao giá trị nông sản, thương hiệu Việt và đời sống của người nông dân, cùng đất nước xây dựng nền nông nghiệp bền vững.

GIẢI THƯỞNG, KHÁCH HÀNG, ĐỐI TÁC VÀ CHỨNG NHẬN CỦA CHÚNG TÔI

GIẢI THƯỞNG TRONG NƯỚC & QUỐC TẾ



KHÁCH HÀNG VÀ ĐỐI TÁC CỦA CHÚNG TÔI



CHỨNG NHẬN QUỐC TẾ



CÔNG NGHỆ HIỆN ĐẠI - CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN VƯỢT TRỘI



• CÔNG NGHỆ TUẦN HOÀN KHÍ KÍN

- Tự động cân bằng và tuần hoàn kín giúp tiết kiệm năng lượng
- Hệ thống tách ẩm qua dàn ngưng tụ độc lập, hiệu suất cao, không phụ thuộc vào điều kiện môi trường và điều kiện sấy

• CÔNG NGHỆ QUẢN TRỊ THÔNG MINH

- Chương trình sấy được lập trình hoàn toàn tự động và lưu trữ đến 1000 chương trình sấy
- Chu trình sấy được số hóa, phục vụ công tác quản trị sản xuất

• CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN

- Máy sấy SASAKI an toàn theo quy chuẩn Quốc gia
- Sản xuất theo hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001
- Toàn bộ linh kiện, vật tư cũng như các nhà cung cấp đều được đánh giá, quản lý và kiểm soát theo tiêu chuẩn ISO 9001

10 TÍNH NĂNG ĐỘC ĐÁO CỦA SASAKI



NGUYÊN MÀU
NGUYÊN MÙI
NGUYÊN VỊ



TIẾT KIỆM
NĂNG LƯỢNG
VƯỢT TRỘI



ĐỘ ẨM
TỐI ƯU <5%
VÀ ĐỒNG ĐỀU



RÚT NGẮN
THỜI GIAN SẤY



HỆ THỐNG
QUẢN TRỊ
THÔNG MINH



THÂN THIỆN VỚI
MÔI TRƯỜNG



CHỨC NĂNG
UV DIỆT KHUẨN



DẢI SẤY RỘNG
NHẤT 20°C - 80°C



ĐA NĂNG
ĐA DỤNG



TIÊU CHUẨN
NHẬT BẢN
GIÁ VIỆT NAM

* So với các loại máy sấy nhiệt chỉ sử dụng điện trở

** Dải nhiệt sấy rộng nhất so với các loại máy sấy lạnh khác



SASAKI

DẪN ĐẦU CÔNG NGHỆ SẤY MỚI

25
YEARS
OF INNOVATION

MÁY SẤY LẠNH ALL IN ONE CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN

- ✓ Dải sấy rộng từ 20°C – 80°C*, phù hợp hầu hết các sản phẩm nông sản, hải sản được liệu,
- ✓ Công nghệ tuần hoàn khí kín, tách nước qua dàn ngưng tụ giúp giữ trọn vẹn màu sắc, hương vị và giá trị dinh dưỡng*
- ✓ Thiết kế gọn nhẹ, có bánh xe, di chuyển dễ dàng
- ✓ Tất cả bố trí gọn trong 1 không gian tủ sấy không cần đường cấp thoát nước và khí riêng.
- ✓ Sử dụng nguồn điện sinh hoạt 1 pha 220v, không cần đường điện riêng, hệ thống trạm điện, tủ điện hỗ trợ.
- ✓ Có thể bố trí gần, cùng không gian sinh hoạt: không thải hơi nước, nhiệt, mùi ra ngoài
- ✓ Đa dạng chủng loại, công suất phù hợp với nhiều nhu cầu sử dụng
- ✓ Cực kỳ Tiết kiệm năng lượng: lên đến trên 70% ***
- ✓ Chi phí đầu tư hợp lý

*Với dòng sản phẩm Cơ bản (B series) dải nhiệt: 35°C – 80°C

** Có trên dòng sản phẩm Cao cấp (P series) và Tiêu chuẩn (S series)

***So với máy sấy truyền thống (chỉ sử dụng thanh nhiệt, điện trở)



CUNG CẤP SẢN PHẨM DỊCH VỤ, CHẤT LƯỢNG TẠO NÊN VĂN HÓA NIỀM TIN TRONG XÃ HỘI

Nhà máy SASAKI: Lô 3, đường TSS, KCN Tiên Sơn, xã Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh

VPDD Miền Bắc: 5/299 Tây Sơn, Phường Kim Liên, Thành phố Hà Nội

VPDD Miền Nam: 825, Âu Cơ, Phường Phú Thọ Hòa, TP. Hồ Chí Minh

Website: sasaki.com.vn | **Hotline:** (+84) 0968 723 079



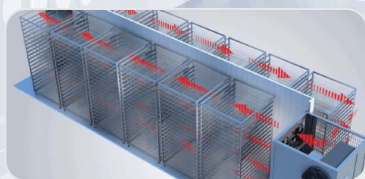
THÔNG SỐ KỸ THUẬT MÁY SẤY LẠNH ALL IN ONE

Model			SSKMD 100			SSKMD 200		
			Premium Bản Cao cấp	Standard Bản Tiêu chuẩn	Basic Bản Cơ sở	Premium Bản Cao cấp	Standard Bản Tiêu chuẩn	Basic Bản Cơ sở
Thông số			Sấy lạnh đa năng Inox 304	Sấy lạnh đa năng Inox 201	Heatpump sơn tĩnh điện	Sấy lạnh đa năng Inox 304	Sấy lạnh đa năng Inox 201	Heatpump sơn tĩnh điện
Kích thước tổng thể (DxRxC)		mm	1,300 x 710 x 1,880			1,350 x 1,300 x 1,880		
Trọng lượng máy <i>Không bao gồm khay sấy xe đẩy</i>		kg	160			320		
Dải nhiệt hoạt động	Dải nhiệt định danh <i>Tối đa trong điều kiện lý tưởng</i>	°C	20 - 80	20 - 80	40 - 80	20 - 80	20 - 80	40 - 80
Khối lượng sấy <i>(nguyên liệu tươi/mẻ)*</i> <i>Thông số tham khảo theo chương trình thử nghiệm của HPT đối với sấy củ, quả</i>		kg	~100			~200		
Nguồn điện		-	220V-1Phase / 50Hz					
Hệ thống điện lạnh	Tổng công suất	hp	1.0			2.0		
	Số lượng máy nén	chiếc	1					
	Máy nén	-	Panasonic (Nhật Bản)					
Hệ thống điện trở nhiệt	Tổng công suất	Kw	4.5			6		
Hệ thống điều khiển	Bộ điều khiển trung tâm	-	Programmable Logic Controller (PLC) của Mitsubishi (Nhật Bản) <i>Cho phép lập trình, nâng cấp, sao lưu các chương trình, kết nối mở rộng các thiết bị khác...</i>					
	Màn hình điều khiển	-	Màn hình cảm ứng 7 inch của Bejert (Thụy Điển) hoặc Mitsubishi (Nhật Bản)	Màn hình cảm ứng 7 inch	Màn hình cảm ứng 4.3" (Taiwan)	Màn hình cảm ứng 7 inch của Bejert (Thụy Điển) hoặc Mitsubishi (Nhật Bản)	Màn hình cảm ứng 7 inch	Màn hình cảm ứng 4.3" (Taiwan)
	Ngôn ngữ hiển thị	-	Tiếng Việt/ Nhật					
**Buồng sấy	Vật liệu buồng sấy	-	Vách trong/ ngoài: Inox 304 Lõi cách nhiệt, chống cháy	Vách trong/ ngoài: Inox 201 Lõi cách nhiệt, chống cháy	Vách trong/ ngoài: thép sơn tĩnh điện cách nhiệt, chống cháy	Vách trong/ ngoài: Inox 304 Lõi cách nhiệt, chống cháy	Vách trong/ ngoài: Inox 201 Lõi cách nhiệt, chống cháy	Vách trong/ ngoài: thép sơn tĩnh điện cách nhiệt, chống cháy
	Kích thước	mm	800 x 650 x 1100			800 x 1200 x 1100		
	Thể tích	m³	0.6			1.1		
	Số lượng của buồng sấy	bộ	1					
**Hệ thống khay sấy	Vật liệu khay sấy	-	Inox 304 /Nhựa PP					
	Kích thước khay (D x R)	mm	Inox 304 (810 x 520) / Nhựa PP (810 x 600)					
	Số lượng khay sấy	chiếc	18			36		
	Vật liệu xe chứa khay sấy	-						
	Xe chứa khay sấy	chiếc						
Xuất xứ			Thiết kế bởi SASAKI - Sản xuất tại Việt Nam					

*Khối lượng sấy tươi có thể thay đổi tùy theo từng loại vật liệu
Thông số kỹ thuật có thể được thay đổi tùy thời điểm do SASAKI điều chỉnh

MÁY SẤY LẠNH CÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN

- ✓ Dải nhiệt rộng từ 20-80°C cho phép máy sấy lạnh SASAKI thực hiện sấy đa dạng sản phẩm nông sản, thủy hải sản, dược liệu, đáp ứng các chu trình nhiệt phức tạp.
- ✓ Công nghệ tuần hoàn khí kín, tách nước qua dàn ngưng tụ giúp giữ trọn vẹn màu sắc, hương vị và giá trị dinh dưỡng*.
- ✓ Chi phí năng lượng thấp.
- ✓ Chu trình sấy được tự động hóa giúp giảm chi phí nhân công, giảm thiểu những rủi ro về yếu tố con người.
- ✓ Hệ thống quản trị thông minh giúp kiểm soát chất lượng sản phẩm đầu ra đồng đều và ổn định.
- ✓ Có khả năng kết nối với các thiết bị khác trong dây chuyền chế biến nông sản.
- ✓ An toàn sản xuất cao với hệ thống bảo vệ chống quá dòng, sụt áp.
- ✓ Hệ thống cảnh báo lỗi, đọc mã lỗi và khả năng kết nối từ xa giúp giảm thiểu tối đa rủi ro về gián đoạn sản xuất.
- ✓ Có thể tùy biến thiết kế phù hợp với điều kiện sản xuất, nhu cầu sử dụng của khách hàng.



CUNG CẤP SẢN PHẨM DỊCH VỤ, CHẤT LƯỢNG TẠO NÊN VĂN HÓA NIỀM TIN TRONG XÃ HỘI

Nhà máy SASAKI: Lô 3, đường TSS, KCN Tiên Sơn, xã Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh

VPDD Miền Bắc: 5/299 Tây Sơn, Phường Kim Liên, Thành phố Hà Nội

VPDD Miền Nam: 825, Âu Cơ, Phường Phú Thọ Hòa, TP. Hồ Chí Minh

Website: sasaki.com.vn | **Hotline:** (+84) 0968 723 079



THÔNG SỐ KỸ THUẬT DÒNG MÁY SẤY LẠNH CÔNG NGHIỆP,
HIỆU SUẤT CAO

Thông số		Model	SSKMD 500	SSKMD 1000	SSKMD 2500
Kích thước tổng thể (DxRxC)		mm	6,600x2,000x2,050	10,000x3,300x2,050	16,500x4,000x2,050
Trọng lượng máy <i>Không bao gồm khay sấy xe đẩy</i>		kg	900	1,500	2,700
Dải nhiệt hoạt động	Dải nhiệt định danh <i>Tối đa trong điều kiện lý tưởng</i>	°C	20 - 80		
Khối lượng sấy <i>(nguyên liệu tươi/mẻ)*</i> <i>Thông số tham khảo theo chương trình thử nghiệm của HPT đối với sấy củ, quả</i>		kg	~500	~1,500	~3,000
Nguồn điện		-	380V -3 Phase/50Hz		
Hệ thống điện lạnh	Tổng công suất	hp	5.0	12.0	24.0
	Số lượng máy nén	chiếc	1	1	2
	Máy nén	-	Copeland (Mỹ)		
Hệ thống điện trở nhiệt	Tổng công suất	Kw	16	26	52
Hệ thống điều khiển	Bộ điều khiển trung tâm	-	Programmable Logic Controller (PLC) của Mitsubishi (Nhật Bản) <i>Cho phép lập trình, nâng cấp, sao lưu các chương trình, kết nối mở rộng các thiết bị khác...</i>		
	Màn hình điều khiển	-	Màn hình cảm ứng 7 inch của Bejert (Thụy Điển) hoặc Mitsubishi (Nhật Bản)		
	Ngôn ngữ hiển thị	-	Tiếng Việt/ Nhật		
Buồng sấy	Vật liệu buồng sấy	-	Vách Trong/Ngoài: Hợp kim sơn tĩnh điện* Lõi Panel sợi thủy tinh/khoáng cách nhiệt, chống cháy		
	Kích thước	mm	5,00x2,000x2,050	7,00x3,300x2,050	11,00x4,000x2,050
	Thể tích	m³	20,5	46	90,2
	Số lượng cửa buồng sấy	bộ	1	2	2
**Hệ thống khay sấy	Vật liệu khay sấy	-	Nhựa PP		
	Kích thước khay (D x R)	mm	810 x 600		
	Số lượng khay sấy	chiếc	176	528	1,056
	Vật liệu xe chứa khay sấy	-	Inox 304		
	Xe chứa khay sấy	chiếc	8	24	48
Xuất xứ			Thiết kế bởi SASAKI - Sản xuất tại Việt Nam		

*Khối lượng sấy tươi có thể thay đổi tùy theo từng loại vật liệu

**Vật liệu của buồng sấy và khay sấy có thể thay đổi theo mục đích sử dụng của khách hàng.

Thông số kỹ thuật có thể được thay đổi tùy thời điểm do SASAKI điều chỉnh

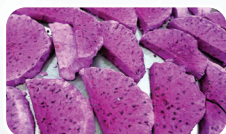


SASAKI

DẪN ĐẦU CÔNG NGHỆ SẤY MỚI



MÁY SẤY THĂNG HOA THÔNG MINH SASAKI



CÔNG NGHỆ TIÊN TIẾN
TÍNH NĂNG THÔNG MINH
CHẤT LƯỢNG & HIỆU QUẢ VƯỢT TRỘI

SASAKI – CÔNG NGHỆ TINH HOA, HIỆU QUẢ VƯỢT TRỘI

Với hơn 25 năm kinh nghiệm trong sản xuất, xuất khẩu các sản phẩm công nghệ cao, SASAKI tự hào mang đến các giải pháp sấy thăng hoa ứng dụng những công nghệ kỹ thuật tiên tiến nhất. Máy sấy thăng hoa SASAKI không chỉ sở hữu những công nghệ kỹ thuật vượt trội mà còn mang lại giá trị thiết thực, giúp nâng tầm sản phẩm và hiệu quả sản xuất của khách hàng.

ĐẶC TRƯNG CÔNG NGHỆ VÀ LỢI ÍCH MANG LẠI

Hệ thống chân không tiên tiến:

Máy sử dụng bơm chân không ULVAC (Nhật Bản), nổi tiếng với khả năng duy trì áp suất ổn định ở mức <1 mbar. Điều này không chỉ đảm bảo chất lượng sản phẩm sấy ở mức cao nhất, giữ nguyên hương vị, màu sắc và giá trị dinh dưỡng mà còn giúp rút ngắn thời gian sấy, tăng hiệu suất sản xuất đáng kể.

Tối ưu hóa năng lượng:

Hệ thống gia nhiệt và làm lạnh, cùng với thiết kế cách nhiệt tiên tiến, giúp giảm thiểu tiêu hao năng lượng mà vẫn duy trì hiệu suất cao. Điều này không chỉ giúp tiết kiệm chi phí vận hành mà còn góp phần giảm thiểu tác động môi trường, phù hợp với xu hướng phát triển bền vững.

Thiết kế với vật liệu cao cấp:

Buồng sấy và các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm từ thép không gỉ 304, đáp ứng các tiêu chuẩn cao về vệ sinh an toàn thực phẩm. Thiết kế này giúp đảm bảo tuổi thọ máy lâu dài, giảm thiểu chi phí bảo trì và tăng cường sự an toàn trong quá trình vận hành.

Hệ thống điều khiển thông minh (IoT):

Máy được tích hợp hệ thống PLC tiên tiến từ OMRON (Nhật Bản) cùng các cảm biến nhiệt độ, độ ẩm và áp suất từ Đức. Điều này cho phép kiểm soát chính xác các thông số quan trọng như nhiệt độ, áp suất và thời gian sấy. Khả năng kết nối IoT giúp người dùng dễ dàng giám sát và điều khiển máy từ xa, theo dõi trạng thái hoạt động theo thời gian thực (real-time) và nhận cảnh báo kịp thời khi có bất thường, giúp đảm bảo an toàn và hiệu quả vận hành.

 Nhà máy đạt chuẩn ISO 9001 và ISO 14000

Toàn bộ quy trình sản xuất được thực hiện trong nhà máy đạt tiêu chuẩn ISO 9001 (Quản lý chất lượng) và ISO 14000 (Quản lý môi trường). Điều này đảm bảo sản phẩm không chỉ đạt chất lượng cao mà còn được sản xuất theo phương pháp thân thiện với môi trường, phù hợp với các tiêu chí phát triển bền vững toàn cầu.

 Tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế:

Máy được thiết kế và sản xuất theo các tiêu chuẩn khắt khe như ISO 50001 (Quản lý năng lượng), HACCP (An toàn thực phẩm) và RoHS (Hạn chế chất độc hại). Hơn nữa, hệ thống này cũng tuân thủ chứng nhận PSE – tiêu chuẩn an toàn thiết bị điện cực kỳ nghiêm ngặt của Nhật Bản. Đây là minh chứng cho sự an toàn, bền bỉ và chất lượng vượt trội của máy sấy SASAKI.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT DÒNG MÁY SẤY THĂNG HOA SASAKI

Thông số		Model	SSKFD50P	SSKFD100P
Kích thước tổng thể (DxRxC)		mm	3900x1300x2000	4900x1700x2000
Trọng lượng máy		kg	1,800	2,500
<i>Không bao gồm khay sấy, xe đẩy</i>				
Dải nhiệt khay sấy		°C	-30 ~ +60	
Khối lượng tách nước trên dàn ngưng kết nước		Lit	50	100
<i>Thông số tham khảo theo chương trình thử nghiệm của HPT đối với Sấy củ, quả</i>				
Nguồn điện			380V-3Phase / 50Hz	
Dây điện nguồn		mm	4x16	4x25
Hệ thống chân không			Ulvac(Nhật Bản)	
Hệ thống điện lạnh	Máy nén	Chiếc	Bitzer (Đức)	
	Phương pháp giải nhiệt		Khí hoặc bằng nước	
Hệ thống điều khiển	Bộ điều khiển trung tâm		Programmable Logic Controller (PLC) <i>** Cho phép lập trình , nâng cấp, sao lưu các chương trình, kết nối mở rộng các thiết bị khác....</i>	
	Màn hình điều khiển		Màn hình cảm ứng 7 inch	
Buồng sấy	Vật liệu buồng sấy (**)		Inox 304 Lõi cách nhiệt, chống cháy	
Hệ thống khay sấy	Vật liệu khay sấy		Nhôm/Inox 304	
	Diện tích khay sấy	m2	5.5	11.55
	Số lượng khay sấy	Chiếc	24	40
	Phương thức truyền nhiệt		OIL Silicon tự nhiên	
Origin			Designed by SASAKI Made in Vietnam	

(*)Thông số kỹ thuật có thể được thay đổi tùy thời điểm do SASAKI điều chỉnh

CUNG CẤP SẢN PHẨM DỊCH VỤ, CHẤT LƯỢNG TẠO NÊN VĂN HÓA NIỀM TIN TRONG XÃ HỘI

Nhà máy SASAKI: Lô 3, đường TSS, KCN Tiên Sơn, xã Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh

VPĐD Miền Bắc: 5/299 Tây Sơn, Phường Kim Liên, Thành phố Hà Nội

VPĐD Miền Nam: 825, Âu Cơ, Phường Phú Thọ Hòa, TP. Hồ Chí Minh

Website: sasaki.com.vn | Hotline: (+84) 0968 723 079



SẴY GIÒN KHÔNG DẦU THÔNG MINH SASAKI

GIÒN TAN TỰ NHIÊN - KHÔNG THÊM DẦU MỠ

- **GIỮ TRỌN HƯƠNG VỊ VÀ DƯỠNG CHẤT**
- **TỐC ĐỘ SẴY NHANH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG**
- **HIỆU SUẤT VƯỢT TRỘI CHO SẢN XUẤT LỚN**



Snack giòn tan



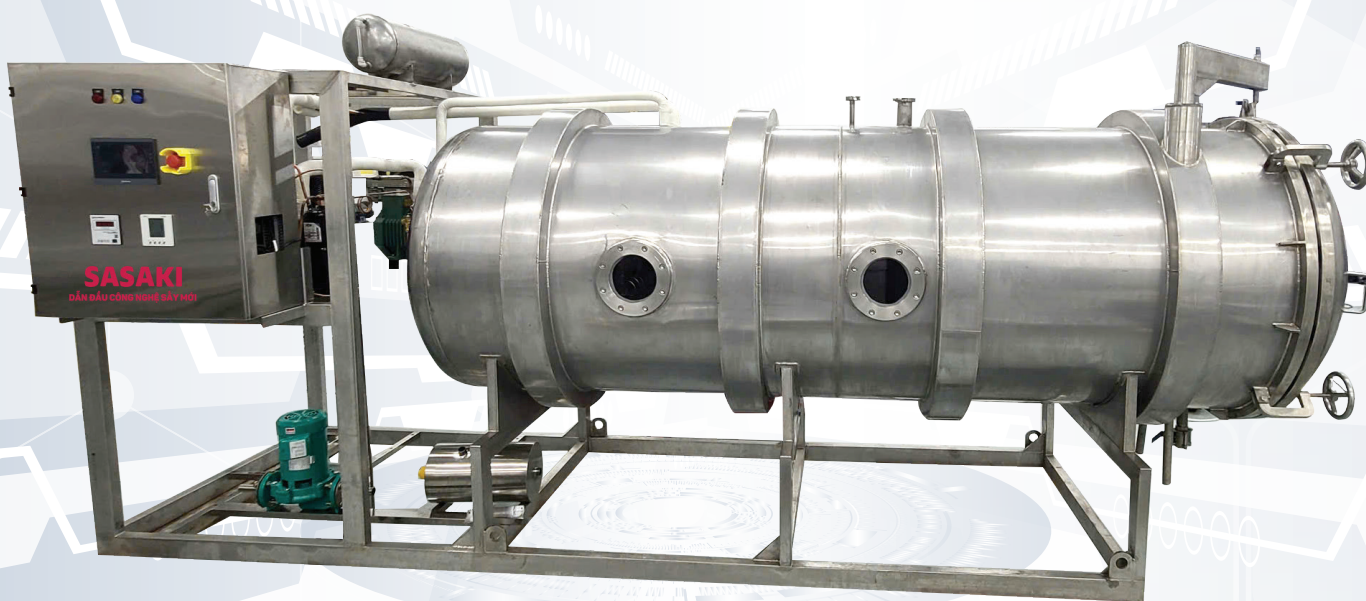
Healthy food



Hải sản



Nông sản



**CÔNG NGHỆ SASAKI TIỀN PHONG XU HƯỚNG CHẾ BIẾN
LÀNH MẠNH & HIỆN ĐẠI**

 Nhà máy đạt chuẩn ISO 9001 và ISO 14000

Toàn bộ quy trình sản xuất được thực hiện trong nhà máy đạt tiêu chuẩn ISO 9001 (Quản lý chất lượng) và ISO 14000 (Quản lý môi trường). Điều này đảm bảo sản phẩm không chỉ đạt chất lượng cao mà còn được sản xuất theo phương pháp thân thiện với môi trường, phù hợp với các tiêu chí phát triển bền vững toàn cầu.

 Tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế:

Máy được thiết kế và sản xuất theo các tiêu chuẩn khắt khe như ISO 50001 (Quản lý năng lượng), HACCP (An toàn thực phẩm) và RoHS (Hạn chế chất độc hại). Hơn nữa, hệ thống này cũng tuân thủ chứng nhận PSE – tiêu chuẩn an toàn thiết bị điện cực kỳ nghiêm ngặt của Nhật Bản. Đây là minh chứng cho sự an toàn, bền bỉ và chất lượng vượt trội của máy sấy SASAKI.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT DÒNG MÁY SẤY CHÂN KHÔNG THÔNG MINH SASAKI

Thông số		Model	SSKVD 100P	SSKVD 300P	SSKVD 500P	SSKVD 1000P
Kích thước tổng thể (DxRxC)		mm	4500x1300x2000	5000x2000x2000	5500x2300x2000	7000x3000x3500
Trọng lượng máy <i>Không bao gồm khay sấy, xe đẩy</i>		Kg	1800	2700	4000	6500
Dải nhiệt khay sấy		°C	20 ~ 80			
Nhiệt độ giàn tách nước		°C	-30			
Khối lượng sấy <i>(nguyên liệu tươi/mẻ)*</i> Thông số tham khảo theo chương trình thử nghiệm của HPT đối với Sấy củ, quả		Kg	100	300	500	1000
Nguồn điện			380V-3Phase / 50Hz 200V-3Phase / 50Hz			
Hệ thống Điện lạnh	Tổng công suất	hp	2.0	5.0	9.0	14.0
	Số lượng Máy nén	chiếc	1			
	Máy nén	chiếc	Tecumseh (Pháp)	Bitzer (Đức)		
	Dung môi làm lạnh		404A			
Hệ thống chân không	Máy hút chân không	chiếc	40m3/Giờ	80m3/Giờ	100m3/Giờ	180m3/Giờ
Hệ thống Điều khiển	Bộ điều khiển trung tâm		Programmable Logic Controller (PLC) <i>** Cho phép lập trình , nâng cấp, sao lưu các chương trình, kết nối mở rộng các thiết bị khác....</i>			
	Màn hình điều khiển		Màn hình cảm ứng 7 inch			
Buồng sấy	Vật liệu buồng sấy (**)		Buồng Sấy Inox 304 Khung thép			
	Kích thước (DxRxC)	mm	Ø1100	Ø1850	Ø2300	Ø2800
	Thể tích	m3	3.3	8.6	14.5	30.8
Hệ thống Khay sấy	Vật liệu Khay sấy		Inox 304			
	Diện tích khay sấy	m2	14.8	47.6	73.6	148.7
Dẫn nhiệt	Phương thức truyền nhiệt		Nước H2O			
Công suất nhiệt	Công suất nhiệt	Kw	6	8	10	12
Xuất xứ			Thiết kế bởi SASAKI Sản xuất tại Việt Nam			

Thông số kỹ thuật có thể được thay đổi tùy thời điểm do SASAKI điều chỉnh

CUNG CẤP SẢN PHẨM DỊCH VỤ, CHẤT LƯỢNG TẠO NÊN VĂN HÓA NIỀM TIN TRONG XÃ HỘI

Nhà máy SASAKI: Lô 3, đường TSS, KCN Tiên Sơn, xã Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh

VPĐD Miền Bắc: 5/299 Tây Sơn, Phường Kim Liên, Thành phố Hà Nội

VPĐD Miền Nam: 825, Âu Cơ, Phường Phú Thọ Hòa, TP. Hồ Chí Minh

Website: sasaki.com.vn | **Hotline:** (+84) 0968 723 079



Quét mã để liên hệ với chúng tôi