

## 溶存酸素除去システム

ワインや食用油などの品質を向上し、賞味期限を延長します。



### 品質劣化を引き起こす溶存酸素を除去します。

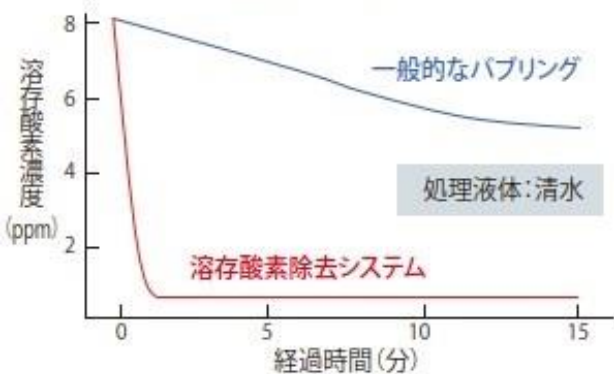
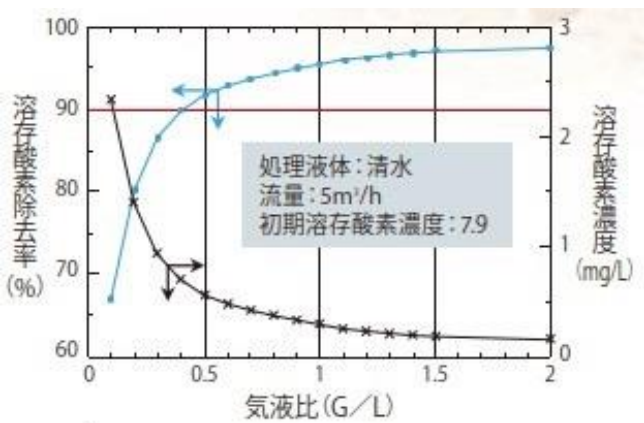
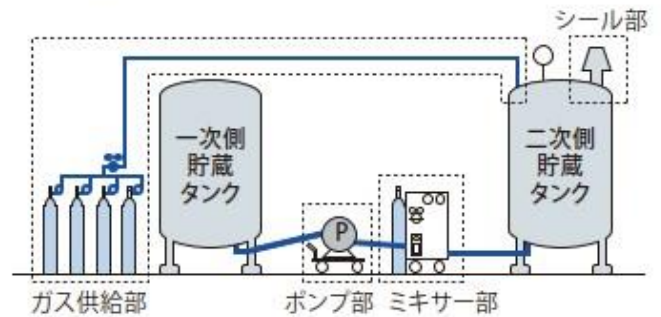
移送する途中の液体食品に窒素を送り込むことで溶存酸素を除去。

酸素除去性能が高いので、生産性に影響せず処理時間を大幅に短縮。

高効率なミキサーを備え、ランニングコストを抑制。



溶存酸素除去システムで  
処理直後の状態



型式		5m <sup>3</sup> /h	10m <sup>3</sup> /h	20m <sup>3</sup> /h
流量範囲	液 (kL/h)	4 ~ 6	7 ~ 11	13 ~ 23
	ガス (Nm <sup>3</sup> /h)	2 ~ 9	3.5 ~ 17	6.5 ~ 35
気液比		0.5 ~ 1.5		
大きさ (WxDxH) (mm)		700x600x1,900		850x850x2,000
重さ (kg)		約 100	約 110	約 130