

# 減圧蒸留型抽出装置

電子レンジ方式でさまざまなバイオマスから有用成分を抽出

特許取得済

第4849578号

植物系バイオマスの精油や  
芳香蒸留水の抽出に最適

※柑橘類の場合、水などの溶媒が不要なので  
柑橘本来の香りを抽出できます。

## 特徴

### 1. 減圧蒸留

真空ポンプでタンク内を減圧することにより、低温での有用成分抽出が可能

### 2. 短時間抽出

従来の水蒸気蒸留法に対して抽出効率が良く、生産性が向上するとともに大幅なコスト低減が可能

### 3. 優れた抽出環境

マイクロ波を利用した電気制御により、抽出環境を一定に保つことが可能で、有用成分の抽出精度・品質が高い

### 4. 溶媒が不要

溶媒・溶剤を使わない抽出法なので、食品用としても安心安全

### 5. オール電化で清潔

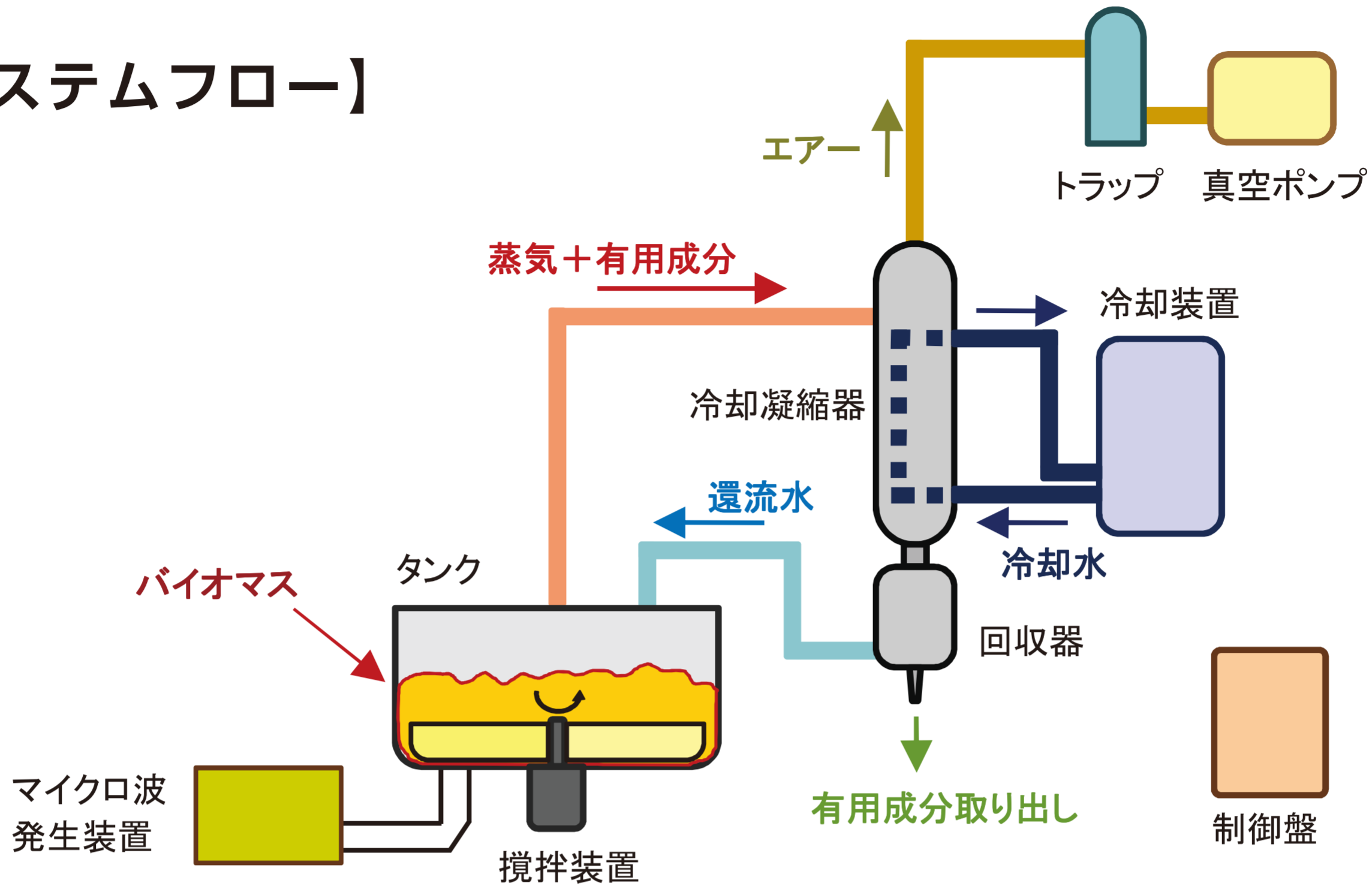
ボイラーを使用していないので環境にやさしく、さらにサニタリー仕様により食品・薬品の濃縮も可能



## 【概要】

本装置は、食品などのバイオマスをタンク内に投入し、真空ポンプでタンク内を減圧状態に保ち、マイクロ波でバイオマスを加熱することによって蒸発したバイオマス中の有用成分を冷却凝縮器で液体に戻して回収器で捕集します。

## 【システムフロー】



## 【仕様】

型 式	EXT-V015P015	EXT-V100P060	EXT-V150P120
処 理 能 力 ※1	5kg/回	25kg/回	50kg/回
タンク有効容積	15L	100L	150L
マイクロ波出力	1.5 kW (1.5kW×1)	6 kW (1.5kW×4)	12 kW (3.0kW×4)
抽 出 温 度	40 ~ 100 °C		
材 質	SUS 304 (配管接続部: サニタリー仕様)		
操 作 方 法	マニュアル操作	タッチパネル操作(自動運転)	
電源・装置出力	3相200V・4.8kW	3相200V・18.1kW	3相200V・28.7kW
外 形 寸 法 ※2	W1500×D700×H1700	W2800×D2300×H2100	W3400×D2300×H2300

※1 処理能力は柑橘類の場合の目安量です。

※2 外形寸法は装置本体の寸法です。付帯設備(冷却装置・冷却水配管)は含まれていません。

上記仕様以外にもお客様のご要望に応じて設計・製作いたします。

**K&E 兼松エンジニアリング株式会社**

<http://www.kanematsu-eng.jp/>

本社 〒781-5101 高知市布師田3981-7 TEL 088-845-5511 FAX 088-845-5211