



건조 · 배전 · 살균

스파이라줄 (SPIRAJOLE)은 전기가열 스크류 (screw)를 사용함으로써 높은 열효율로 『건조』 『배전』 『살균』을 하는 분입체연속열처리장치입니다.

제품온도는 최고 180도까지 가열가능합니다. 온도나 체류시간을 자유롭게 조정할 수 있고 분입체연속냉각장치FRIGOMIX와 동시에 사용할 수 있습니다.

스파이라줄 (SPIRAJOLE) 실시예

제 품	목적	설정온도/ 체류시간	처 리 전	처 리 후
참 깨	배전	220℃ /20min	원료수분 4.8%	제품수분 0.7%
나 무 분	건조	160℃ /10min	원료수분 4.3%	제품수분 0.4%
탄산칼슘	항온	220℃ /10min	원료온도 13℃	제품온도 160℃
비 지	살균	180℃ /10min	원료균수 17,000CFU/g	제품균수 700CFU/g
밀 가 루	살균	66℃ /10min	원료균수 9,000CFU/g	제품균수 100CFU/g
종자껍질	배전	220℃ /22min	원료온도 23.5℃	제품온도 171℃
쌀 계	배전	230℃ /10min	원료온도 13℃	제품온도 150℃

