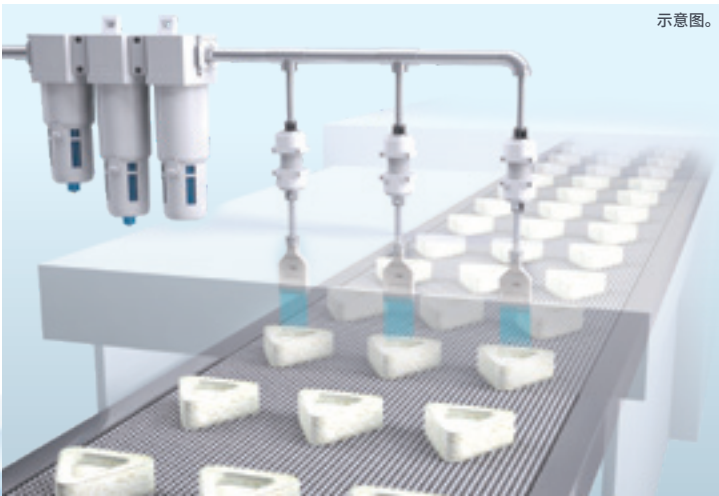


抗菌・除菌过滤器用途示例

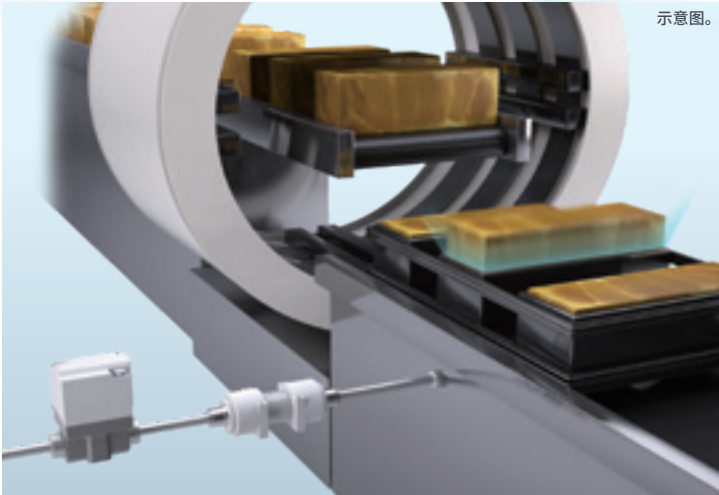
冷却 米饭等的冷却

烹饪后，使用经过除菌过滤器过滤的安全压缩空气对食物进行短时间冷却，以防止细菌繁殖。



传送 面包制作

为了从模具里取出烤好的面包，将用除菌过滤器过滤的安全压缩空气吹入模具和面包之间。



混合 充入空气搅拌

为了使食品具有柔滑的口感，将利用抗菌・除菌过滤器过滤的安全压缩空气与食材进行混合。



涂布 食品溶液的喷涂

在面团保湿，油、巧克力、酱油等液体食品的喷涂工序中，利用经过抗菌・除菌过滤器过滤的安全压缩空气进行喷涂。



填充 包装机的氮气灌装

为防止食物氧化，在氮气灌装线上，灌装氮气专用抗菌・除菌过滤器过滤的安全氮气。



去除 去除食品附着物

利用经过抗菌・除菌过滤器过滤的压缩空气，去除食品附着物、水滴或食品碎屑等。

