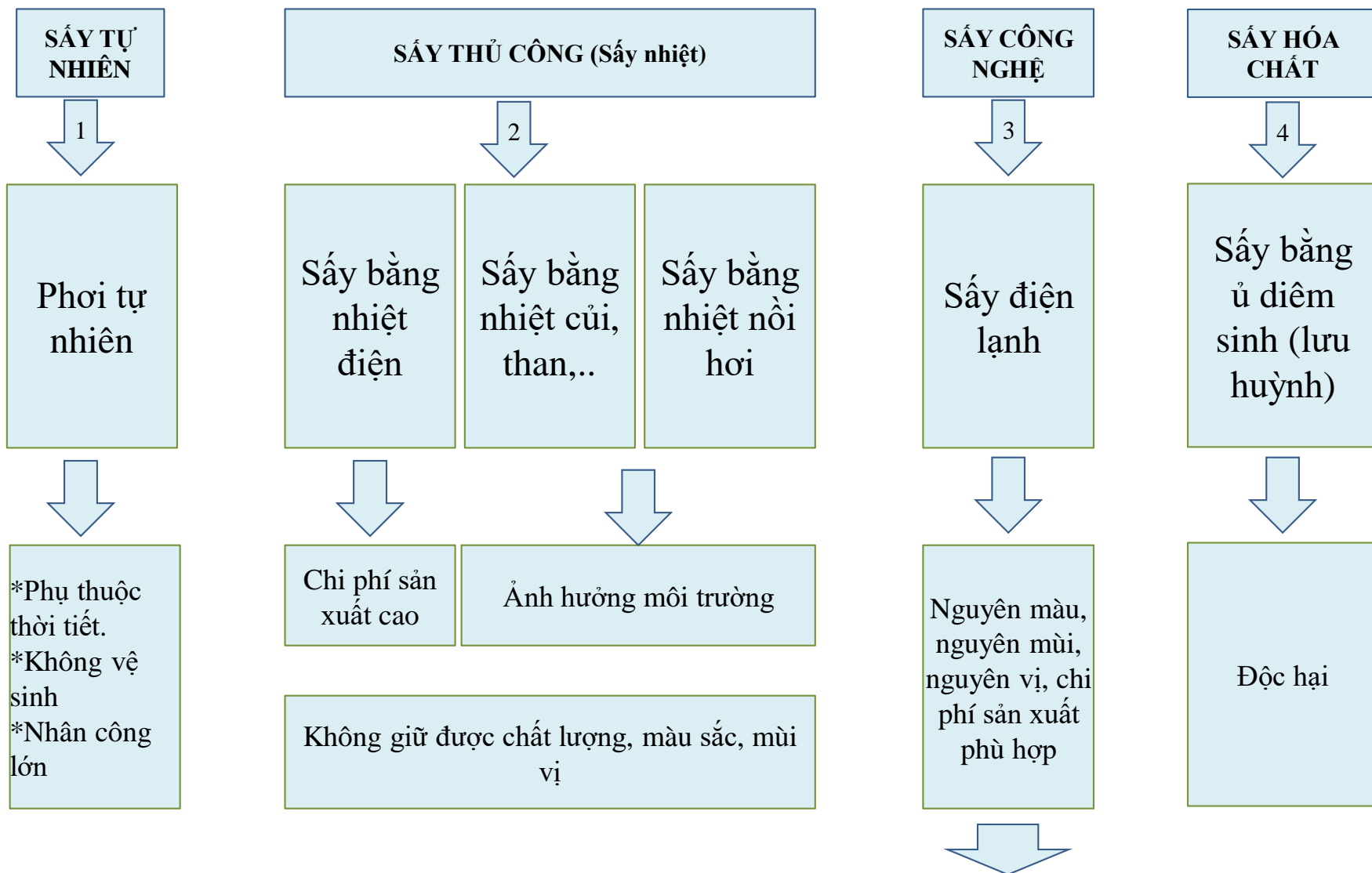


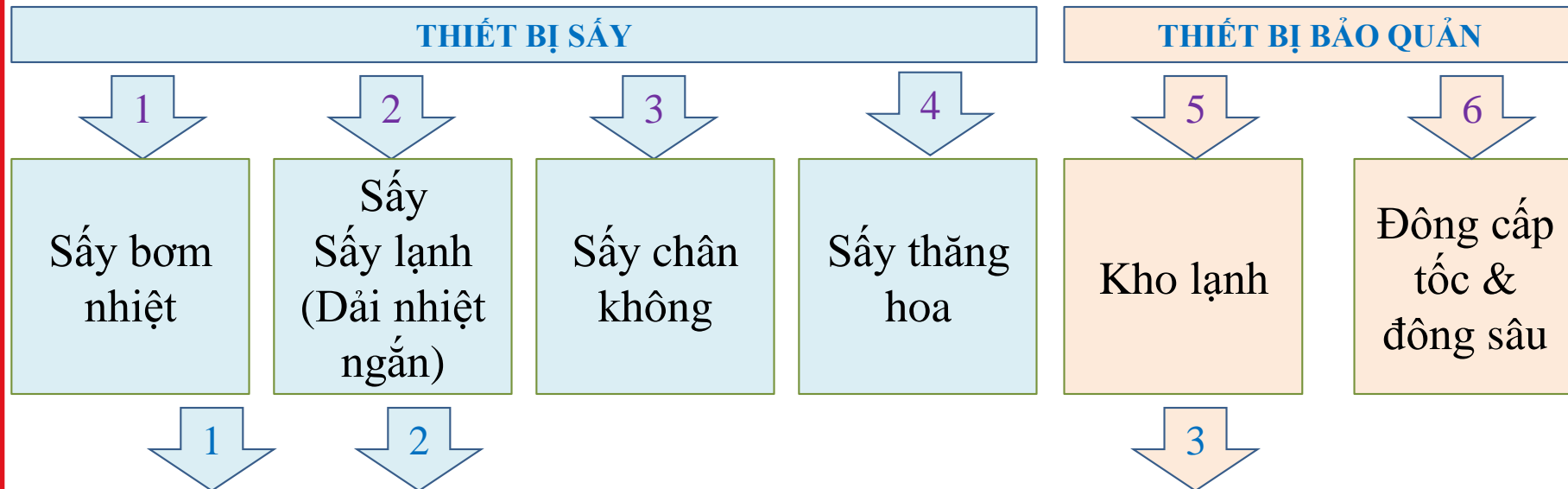
MÁY SẤY LẠNH THÔNG MINH TĂNG TỐC SASAKI



CÁCH LÀM KHÔ NÔNG SẢN – HẢI SẢN – DƯỢC LIỆU



CÔNG NGHỆ ĐIỆN LẠNH TRONG CHẾ BIẾN BẢO QUẢN THỰC PHẨM



SASAKI

Thiết bị ứng dụng công nghệ mới
Sấy “Bơm nhiệt+sấy lạnh+kho lạnh”

(*Thiết bị cân bằng nhiệt kép = 3 công nghệ kỹ thuật*)

MÁY SẤY THÔNG MINH TĂNG TỐC

SASAKI

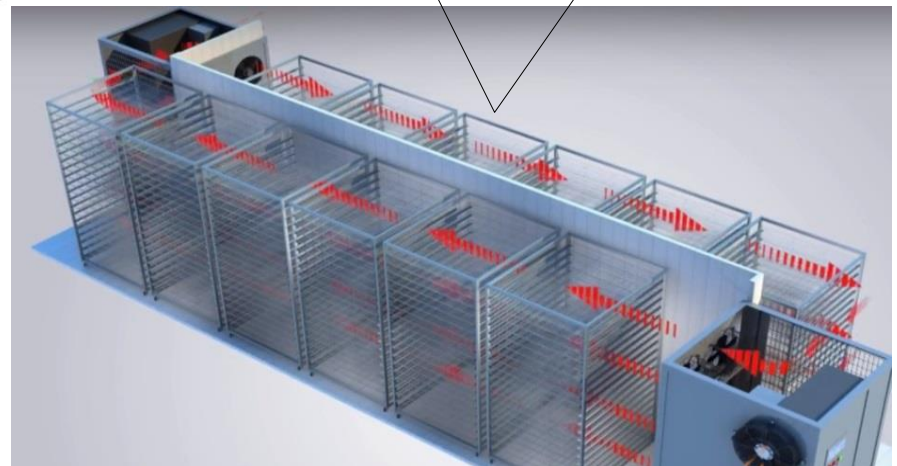
Hanel PT chính thức ra mắt dòng máy sấy lạnh công nghệ cao áp dụng nhiều tính năng nổi trội trên thế giới và đã được cải tiến phù hợp với mục đích và nhu cầu sử dụng tại Việt Nam.

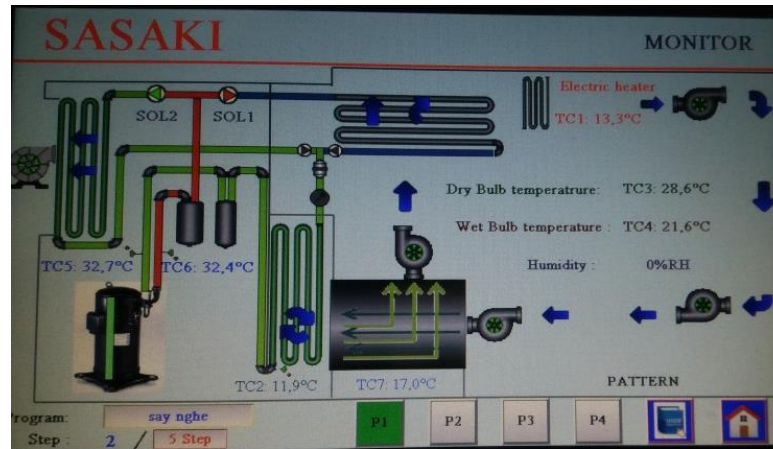


Buồng chứa
vật sấy

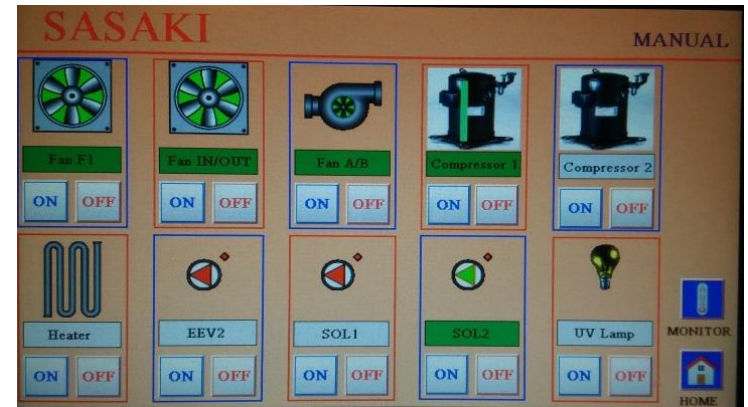
Thiết bị cân bằng
nhiệt kép

Xe đẩy, giá sấy và gió tuần
hoàn bên trong buồng sấy





- 1- Hệ thống cân bằng nhiệt kép: Tiết kiệm điện hơn 75% và thêm 42% so với Heat pump tiêu chuẩn trên thị trường.
2. Màn hình điều khiển với giao diện trực quan, giám sát hoạt động chi tiết
- 3- Buồng Champer với thiết kế chế tạo mới tiện lợi vững chắc,



10 KHÁC BIỆT CHỈ CÓ Ở SASAKI

NGUYÊN MÀU, NGUYÊN MÙI, NGUYÊN VỊ

Sấy lạnh tuần hoàn độc đáo
tạo chất lượng thơm ngon tự nhiên.



RÚT NGẮN 50% THỜI GIAN SẤY

Nhanh, hiệu quả chức năng khác biệt
rút ẩm từ bên trong.



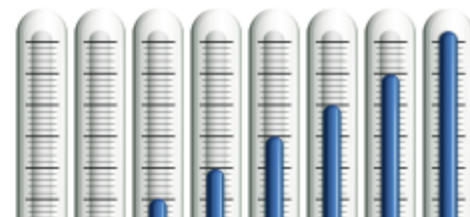
TIẾT KIỆM 83% ĐIỆN TIÊU THỤ

83% so với sấy nhiệt truyền thống
43% so với máy sấy dùng bơm nhiệt



DẢI SẤY RỘNG NHẤT 3°C-80°C

Biên độ nhiệt tiện dùng sấy đa chủng loại.



ĐỘ ẨM ĐẠT CHUẨN 5% TỐI ƯU NHẤT

Nguyên lý tách nước độc lập
làm tăng hiệu suất và chính xác.



CHỨC NĂNG UV DIỆT KHUẨN

Đảm bảo chất lượng, vệ sinh thực phẩm.



ĐA NĂNG ĐA DỤNG

Đa công năng
khi không sấy có thể làm kho bảo quản.



HỆ THỐNG CẢ BIẾN THÔNG MINH

Tự động cân bằng nhiệt độ, độ ẩm trong buồng sấy,
kết nối các hệ thống quản trị thông minh.



THÂN THIỆN MÔI TRƯỜNG

Nguyên lý hệ thống khép kín
không thải mùi - khí ra môi trường.



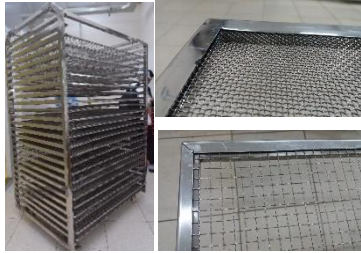
TIÊU CHUẨN NHẬT BẢN, GIÁ VIỆT NAM

18 năm kinh nghiệm sản xuất,
xuất khẩu theo tiêu chuẩn chất lượng Nhật Bản,
nội địa hoá tại Việt Nam.

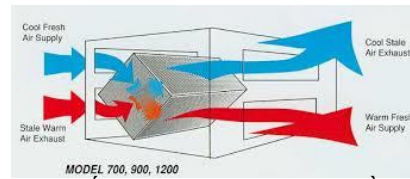


SASAKI Điểm nổi bật chỉ có ở Sasaki

HANEL PT



Khay sấy thiết kế chống tích nhiệt gây cháy hoặc caramen và chống bám dính sản phẩm khi sấy



Hệ thống tái tạo năng lượng tuần hoàn kín tiết kiệm năng lượng



Hệ thống ngưng tụ nước độc lập, tuần hoàn kín, không phụ thuộc nhiệt độ sấy

HỆ THỐNG CÂN BẰNG NHIỆT KÉP

- Tự động cân bằng và tuần hoàn nhiệt độ sấy.
- Tách ẩm độc lập hiệu suất cao.

XE ĐẨY VÀ KHAY SẤY

- Khả năng chịu tải cao 200 kg/xe
- Độ bền cao chống rỉ sét với Inox chuẩn 304
- An toàn khi sấy thực phẩm, nông - hải sản, dược liệu

BƯỜNG SẤY

- Chất liệu PU, EPU cách nhiệt hoàn toàn với môi trường bên ngoài.
- Lắp ráp thông minh, tiết kiệm diện tích
- Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

BỘ ĐIỀU KHIỂN TRUNG TÂM

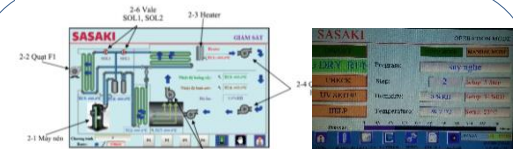
Thiết kế tiêu chuẩn Nhật Bản, các thiết bị độ chính xác và an toàn cao

BẢNG ĐIỀU KHIỂN THÔNG MINH

- Tự động kiểm soát toàn quá trình sấy
- Lập và lưu trữ chương trình sấy
- Quản lý và vận hành dễ dàng với màn hình cảm ứng rộng



Lập trình PLC, bao gồm các khối mở rộng đáp ứng linh hoạt trong chương trình điều khiển, kết nối và hoạt động liên hoàn với các hệ thống khác

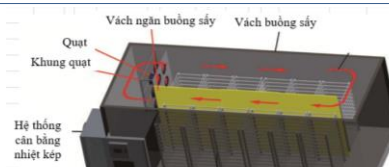


Mã lỗi	Nội dung lỗi	Cách xử lý
AL200	TC1 vượt quá giới hạn hoặc mất kết nối	1. Kiểm tra nhiệt độ thực tế do của các kênh.
AL201	TC2 vượt quá giới hạn hoặc mất kết nối	2. Kiểm tra dây kết nối các kênh.
AL202	TC3 vượt quá giới hạn hoặc mất kết nối	
AL203	TC4 vượt quá giới hạn hoặc mất kết nối	
AL204	Module 1 lỗi EEPROM	1. Kiểm tra kết nối PLC với với các thiết bị.
AL205	Lỗi cài đặt thời gian trung bình Modul 1	2. Kiểm tra dây kết nối các kênh.
AL206	Lỗi phần cứng Modul 1	
AL207	Lỗi dữ liệu Modul 1	
AL220	TC5 vượt quá giới hạn hoặc mất kết nối	1. Kiểm tra nhiệt độ thực tế do của các kênh.
AL221	TC6 vượt quá giới hạn hoặc mất kết nối	2. Kiểm tra dây kết nối các kênh.
AL222	TC7 vượt quá giới hạn hoặc mất kết nối	
AL223	TC8 vượt quá giới hạn hoặc mất kết nối	
AL224	Module 2 lỗi EEPROM	1. Kiểm tra kết nối PLC với với các thiết bị.
AL225	Lỗi cài đặt thời gian trung bình Modul 2	2. Kiểm tra dây kết nối các kênh.
AL226	Lỗi phần cứng Modul 2	
AL227	Lỗi dữ liệu Modul 2	

Màn hình cảm ứng đa nhiệm, cài đặt và lưu trữ thông minh, hỗ trợ giám sát kỹ thuật



Tấm PU 100mm bao inox/ tôn cách nhiệt, chống cháy với cơ cấu khóa Camlock tạo thành khối vững chắc, và có khả năng tháo lắp dễ dàng



Nguyên lý tuần hoàn kín 100%, không thoát nhiệt (hiệu quả năng lượng), không thoát mùi (giữ mùi thực phẩm) và không lấy khí ngoài (hạn chế nấm mốc)

THÔNG SỐ MODEL SẤY CÔNG NGHIỆP

Thông số		Model	HPTSASAKI 010	HPTSASAKI 0805	HPTSASAKI 0810	HPTSASAKI 0815	HPTSASAKI 0825
Khối lượng sấy (nguyên liệu tươi/mẻ)		Kg	100	500	1,000	1,500	2,500
Kích thước tổng thể (DxRxH)		mm	1,235x700x1,880	5,800x2,000x2,200	8,700x2,000x2,200	11,700x2,000x2,200	15,400x2,800x2,200
Tổng trọng lượng máy		Kg	180	1,000	1,200	1,800	3,500
Nguồn điện			220V-1Phase / 50Hz	380V-3Phase / 50Hz	380V-3Phase / 50Hz	380V-3Phase / 50Hz	380V-3Phase / 50Hz
Cường độ dòng điện (Cực đại)		A	5.0	17.0	27.0	27.0	50.0
Đầu bơm nhiệt	Số lượng đầu bơm	Chiếc	1	1	1	1	2
	Công suất bơm nhiệt (Cực đại)	Kw	2.0	17.0	42.0	42.0	84.0
Công suất lạnh (Cực đại)		Kw	4.5	19.0	30.0	30.0	60.0
Lưu lượng ngưng tụ nước (cực đại)		Lít/h	3.8	23.0	36.0	36.0	72.0
Lưu lượng khí		m ³ /h	1,300	23,600	37,760	37,760	70,800
Bộ điều khiển trung tâm		-	Màn hình cảm ứng 7 inch	Màn hình cảm ứng 7 inch			
Đèn UV diệt khuẩn (Cơ bản)		Chiếc	1	4	6	6	8
Buồng sấy	Vật liệu	-	INOX SS 304 Polyurethan cách nhiệt	Polyurethan cách nhiệt, chống cháy 75~100mm			
	Kích thước (DxRxH)	mm	650 x 800 x 1100	5,000 x 2,000 x 2,200	7,000 x 2,000 x 2,200	10,000 x 2,000 x 2,200	12,000 x 2,800 x 2,200
	Thể tích	m ³	0.6	25.0	30.0	44.0	60.0
Xe đẩy (Inox)		Chiếc	-	6	8	14	24
Khay sấy (Inox)	Kích thước (DxR)	mm	600x800	1,075x785			
	Số lượng (Tiêu chuẩn)	Chiếc	15	108	144	252	432
	Tổng diện tích khay sấy	m ²	7	91	122	213	365

Lượng vật liệu sấy sản phẩm thông thường

Dòng điện định mức của máy nén, nhưng hiệu suất vận hành tùy thuộc thiết kế lập trình

Năng lực tách nước từ thực phẩm và ngưng tụ nước lớn nhất – thể hiện khả năng tác ẩm

Diện tích hữu dụng cho vật liệu sấy được tối ưu

Với các dòng máy công suất khác, HanelPT thiết kế theo nhu cầu khách hàng.

Thông số quan trọng

ISO9001

bsi.



By Royal Charter

Certificate of Registration

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM - ISO 9001:2015

This is to certify that:

HANEL PRODUCTION AND IMPORT-EXPORT
JOINT STOCK COMPANY
Lot 3, Road TS8,
Tien Son Industrial Zone,
Noi Due Ward, Tien Du District,
Bac Ninh Province,
Vietnam

Holds Certificate Number:

FM 608581

and operates a Quality Management System which complies with the requirements of ISO 9001:2015 for the following scope:

Manufacturing of piezoelectric ceramics products;
Processing and assembly of Printed Circuit Board products;
Manufacturing of drying and cold storage machine.

For and on behalf of BSI:


Chris Cheung, Head of Compliance & Risk - Asia Pacific

Original Registration Date: 2008-01-21
Latest Revision Date: 2019-12-17

Effective Date: 2019-12-19
Expiry Date: 2022-12-18

HỢP QUY QCVN21:2015/BLĐTBXH

TRUNG TÂM KIỂM ĐỊNH KỸ THUẬT AN TOÀN MÁY,
THIẾT BỊ NÔNG NGHIỆP

Địa chỉ: 54/102 Trường Chinh, Phường Mai, Đống Đa, Hà Nội
ĐT: (024) 3793 0959 Email: kiemdinhnai@gmail.com



GIẤY CHỨNG NHẬN

Số: 27/01-HTL-PB/19

Chứng nhận sản phẩm: **HỆ THỐNG LẠNH (Máy sấy lạnh)**

Số lượng: 01 hệ thống Số chế tạo: 201910.02
Nhãn hiệu: SASAKI Ký hiệu: HPTSasaki0810
Môi chất lạnh: R407C Công suất lạnh: 30 kW

Được lắp sản xuất bởi: **CÔNG TY CP SẢN XUẤT GIA CÔNG VÀ XNK HANEL**

Địa chỉ: Lô 3, đường TS8, KCN Tiên Sơn, Nội Duệ, Tiên Du, Bắc Ninh

Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia:

QCVN 21:2015/BLĐTBXH

(Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn lao động đối với hệ thống lạnh)

VÀ ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG DẤU HỢP QUY (CR)

Phương thức đánh giá sự phù hợp:

Phương thức 08

(Thông tư 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ)

Ngày cấp Giấy chứng nhận: 11/11/2019

GIÁM ĐỐC

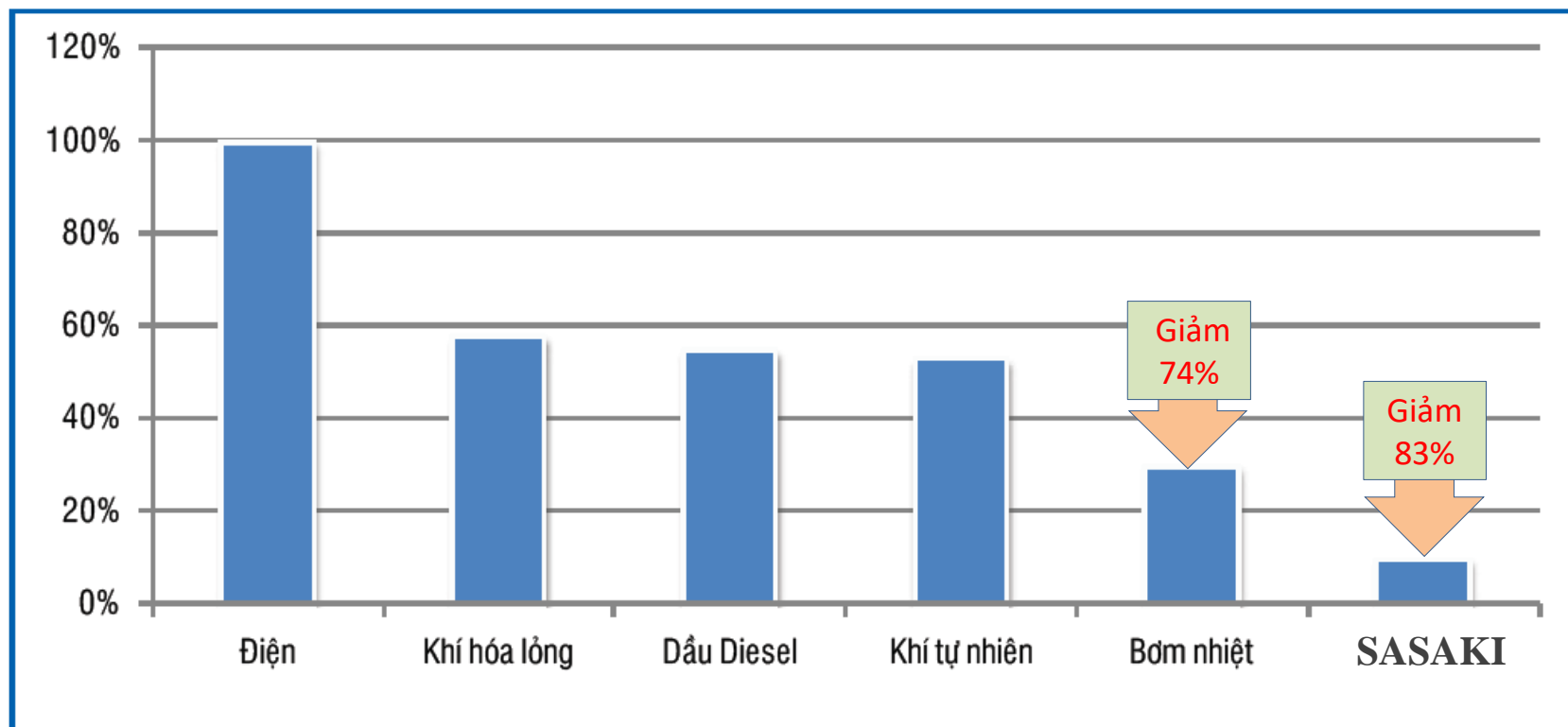


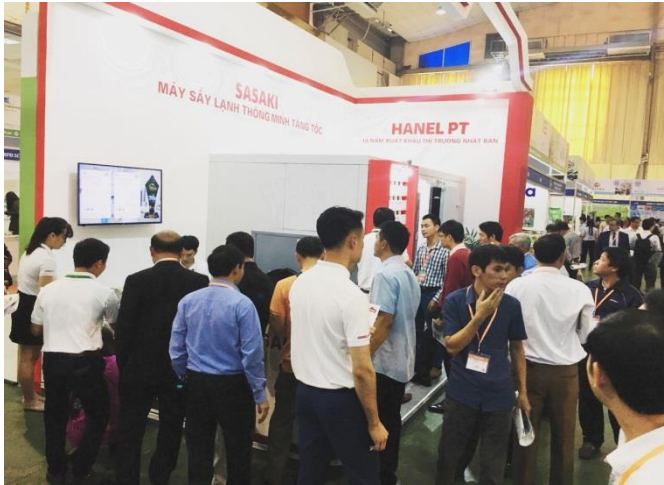
(Dấu tem hợp quy)



Nguyễn Công Bình

SO SÁNH TIẾT KIỆM CHI PHÍ THEO CÔNG NGHỆ SẤY HIỆN TẠI VÀ SASAKI





TRIỂN LÃM GROWTECH HA NOI

21~23.11.2018

VIETNAM GROWTECH 2018 trưng bày các sản phẩm thiết bị công nghệ phục vụ trồng trọt, trồng rừng, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản đến từ hơn 20 quốc gia có nền nông nghiệp phát triển trên thế giới.



HanelPT đã được gặp gỡ và trao đổi về lĩnh vực nông sản với đại diện thương mại của Đại sứ quán Nga, Ba Lan, Slovakia...



TRIỂN LÃM FOODEXPRO

14~17.11.2018

Vietnam Foodexpo 2018 diễn ra từ ngày 14 – 17/11 tại Trung tâm Hội chợ và Triển lãm Sài Gòn (SECC), Hồ Chí Minh.

Triển lãm có quy mô 600 gian hàng tiêu chuẩn của 450 doanh nghiệp đến từ 30 tỉnh, thành phố của Việt Nam và 20 quốc gia, vùng lãnh thổ.





**HỢP TÁC NGHIÊN CỨU MỞ RỘNG ỨNG DỤNG VỚI VIỆN ỨNG
DỤNG CÔNG NGHỆ VIỆT NAM**

MỘT SỐ HÌNH ẢNH ĐƯA MÁY RA THỊ TRƯỜNG

HANEL PT



TRIỂN LÃM FOODEXPRO

13~16.11.2019

Vietnam Foodexpo 2019 diễn ra từ ngày 14 – 17/11 tại Trung tâm Hội chợ và Triển lãm Sài Gòn (SECC), Hồ Chí Minh.

Với 300 doanh nghiệp Việt Nam và gần 100 doanh nghiệp quốc tế đến từ hơn 15 quốc gia



MỘT SỐ HÌNH ẢNH ĐƯA MÁY RA THỊ TRƯỜNG

HANEL PT



**Nhận được sự quan tâm
và đánh giá cao của
khách hàng đến từ Nhật
Bản qua hội thảo - KỶ
NIỆM 10 NĂM
KEIEIJUKU**

[2]The Daily NNA ベトナム版【Vietnam Edition】 第 03790 号

入拡大に寄与していく考えた。



経営塾ベトナムクラブのチャン会長＝15日、ハノイ

戸田長作氏は、15日に開催された10周年記念の講演で、「1次、2次、3次産業という枠組みにとらわれず、ITも含めて組み合わせた事業を考えていくことが重要」と話していた。

同氏によると、S A S A K I の部品の現地調達率(価値ベース)は9割。日本の品質をベトナムの価格で提供する。関心を示す日本企業もあり、例えば青汁の生産への活用で商談を進めている。将来的な日本への販売も視野に入れる。

経営塾専門家の



▪ Nông sản



▪ Hải sản



▪ Nguyên liệu ngành dược

