



色がきれい、栄養を逃さない! うま味が凝縮する等、美味しい乾燥を実現します。

○1 乾燥温度帯で、色も質感も変わる!

従来の乾燥商品と比べ、食感・味わいなど 差別化しやすい仕上がりに。セミドライフルー ツ加工など食品加工の現場で力を発揮しま す!40℃乾燥では、素材の色を残しつつ、ビ タミンC等の栄養も逃しません。また、抗酸化 力も残します。



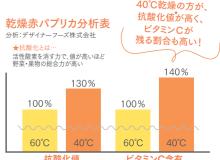
乾燥条件: 乾燥後の質量比が乾燥前の10%になるまで乾



157.6g→16.4g



151.8g→15.8g



* 抗酸化値は、スーパーオキシド消去能値、ヒドロキシラジカル消去能値、 一重項酸素消去能値の合計 *60°C乾燥をの測定値を1.00とした相対値 *分析結果はあくまでも一例です。



02除湿乾燥でクリーン!さらに臭いが外にもれません!

庫内の乾燥中の水分は結露させて庫外に排出します。また、乾燥中は吸排気を行わないため、外気からの不純物混入、虫、菌などを庫内に引き込まず、衛生的に乾燥することが出来ます。また、庫内の空気循環は高温になる白金触媒を通り、臭いの素となる成分はここで燃焼分解される仕組みです。

03外気温の変化にも庫内の温度帯は安定

庫内の温度を年中安定させて乾燥するためには、夏は庫内温度を下げ、冬は上げる必要があります。 冷凍機搭載による冷蔵機能を備えているユニットとヒーターで、一定温度を保つことができます。





04この一台で6次産業化を促進する!

各コンテナを仕切り、乾燥効率の向上、及び下のコンテナへの液垂れを防止する「エアガイド」を搭載。液垂れによる味移りが無いため、多品種の乾燥を一度に行うことができます。



温風・冷風・寒風 3つの乾燥温度帯に対応

「温風乾燥 $(28\sim45^{\circ})$ 」だけではなく、「冷風乾燥 $(15\sim28^{\circ})$ 」、「寒風乾燥 $(5\sim15^{\circ})$ 」にも対応。 $5\sim45^{\circ}$ の広範囲で乾燥温度を設定することもできるので、天日干しにこだわってきた素材も、天候に左右されることなく衛生的に、温度コントロールしながら安全に乾燥を継続することができます。

温風乾燥	28~45℃
冷風乾燥	15~28℃

5~15℃

寒風乾燥

10通りのコース設定

「連続乾燥運転」だけではなく、「乾燥運転から冷蔵運転」、「冷蔵運転から乾燥運転」の乾燥パターンを選択可能。ご希望に合わせて10通りのコース設定ができます。例えば、出勤時間に合わせて乾燥を完了させるなど、使い方に合わせた設定が可能です。

※冷蔵運転は一時保存用の機能です。乾燥後は、すみやかに冷蔵庫へ移してください。

※冷蔵運転時は送風を間欠運転して乾燥を抑えます。

連続乾燥運転 乾燥 乾燥運転→冷蔵運転 乾燥 冷蔵運転→乾燥運転

着脱可能な側面パネルは 丸洗いOK!

側面パネルは着脱可能、清掃が容易です。 普段手の届かない側面パネルの奥も清掃できます。

注)清掃、側面パネルを脱着する時は手袋を着用してください。



可能

独自の脱臭機能

脱臭機能「触媒燃焼方式(白金触媒)※」 を搭載。触媒を通過した臭気成分を 燃焼分解し、乾燥中のニオイを抑えます。

※20℃設定以上の乾燥温度帯で作動

乾燥時間の目安

※乾燥データと写真は同量のものではありません。※あくまでも目安で、産地、品種、乾燥量によって異なります。

りんご

乾燥温度帯 40℃ 乾燥時間 24時間

乾燥前:166.4g 乾燥後:26.1g(質量比15%)



柿

乾燥温度帯 35℃ 乾燥時間 24時間

乾燥前:15.5g 乾燥後:3.1g(質量比20%)



キウィ

乾燥温度帯 40℃ 乾燥時間 24時間

乾燥前:66.3g 乾燥後:13.9g(質量比20%)



乾燥後

■仕様

形式		FDD-12BA	
電源/電源容量		三相200V 50/60Hz 2.4kVA	
消費電力(50/60Hz)		2120/2215W 霜取時270/270W	
外装		ステンレス鋼板 フッ素プレコートステンレス鋼板 (フロントパネル・扉)	
庫内温度		マイコン制御(デジタル温度表示) 5~45℃調整可能	
脱臭方式		触媒燃焼式	
外形寸法		幅750×奥行900×高さ1975(~2005)mm	
質量		200kg(庫内部品含む)	
コンテナ	外形寸法	幅520×奥行662×高さ47mm	
	個数	12個	
エアガイド	外形寸法	幅520×奥行331×高さ10mm	
	枚数	24枚	

■オプション



吊るし棒・金具



中 敷





■外形図

