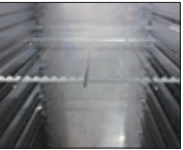


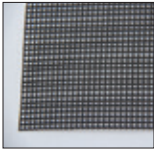
仕様

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

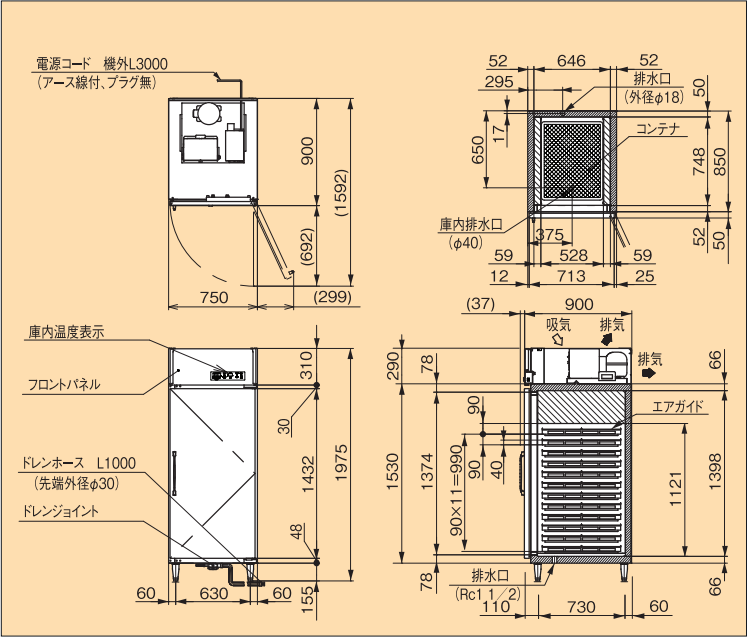


キャスター



ガラス扉

外形図



乾燥庫の関連機器



●電解水生成装置



●プラストチラー & ショックフリーザー



●真空包装機



●プレハブ庫



ホシザキ製品をお選びいただく際の目安として、またご購入後正しくお使いいただくために必ずお読みください。

安全に  
関するご注意

- ご購入に際しましては、各機種カタログ掲載の使用条件、設置条件を満たしているか必ずご確認ください。
- このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用ください。
- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- このカタログに掲載の製品は日本国内仕様です。

食品衛生法に基づく食品等事業者の法的責務

食品衛生法により、食品等事業者は自らの責任において食品の安全性を確保するようもめられています。製品の安定した性能維持のために毎日の点検・清掃をおこない、衛生的にお使いください。

**HOSHIZAKI**  
https://www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111  
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1 (03) 6275-3210  
住友不動産大崎ガーデンタワー 21 階  
大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区本町 2-2-12 (06) 4792-5501

CALL ME!  
HOSHIZAKI

約 440 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ

お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販売、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキグループ

製造元



【製品のお問い合わせ先】

本 社 〒474-0001 愛知県大府市北崎町大清水4-1 TEL : 0562-46-8400

東京営業所 TEL : 03-5951-8411

名古屋営業所 TEL : 052-324-0050

大阪営業所 TEL : 06-6763-3617

<http://www.nestor.jp/>



農産物低温除湿乾燥庫を使用する際のご注意

- 乾燥する食材は、衛生管理機器で確実に前処理してください。
- 天井と製品のすき間は、30cm以上離して、機械室をふさがないようにし、換気扇などで風通しを良くしてください。
- 大気中に塩分が多く含まれる環境では使用しないでください。製品が腐食することがあります。
- ご使用、清掃の際、機械室に水がかからないようにしてください。製品が故障する原因となります。
- 乾燥運転中、クールダウン中は、スタート・ストップスイッチで電源のON/OFFをしてください。
- 庫内部品は変形させないよう取り扱いに注意してください。

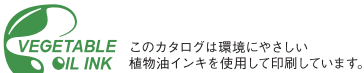
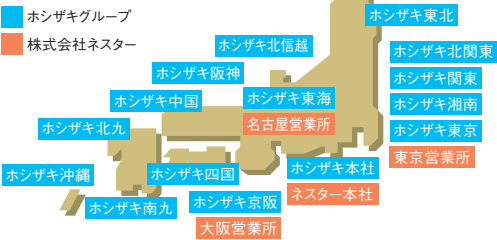
農産物低温除湿乾燥庫の安全に関するご注意

- このカタログ記載の商品は屋内用です。雨水のかからない場所でお使いください。
- ご使用前に「取扱説明書」と「据付工事説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- 電気工事、排水工事が必要です。お買い上げの販売店または資格のある専門業者にご相談ください。
- 漏電遮断器(感度電流15mA、過電流保護機能付)を取付けてください。(容量15A)

■お求めは信頼ある当店で。

アフターサービスも安心。

全国に広がるホシザキ・ネスターのネットワーク



このカタログは環境にやさしい  
植物油インキを使用して印刷しています。

乾燥庫

2104A-100

このカタログの記載内容は2021年4月現在のものです。

**Nestor®**  
厨房機器に、新しい価値を創造します。

Food Dehumidification Dryer



酵素活性化!

農産物  
低温除湿乾燥庫



特設サイトをチェック!

FDD-12BA







採れたて野菜も、果物も

40℃が決め手の  
食物酵素に着目した

# 農産物 低温除湿乾燥庫

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。

## 01 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。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。



赤パプリカの乾燥結果

乾燥条件：乾燥後の質量比が乾燥前の10%になるまで乾燥



40℃乾燥

157.6g→16.4g

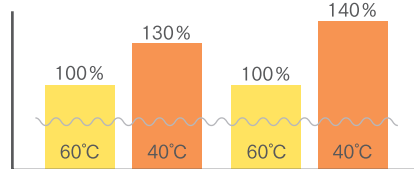


60℃乾燥

151.8g→15.8g

乾燥赤パプリカ分析表  
分析：デザイナーフーズ株式会社

★抗酸化とは…  
活性酸素を消す力で、値が高いほど  
野菜・果物の総合力が高い



※抗酸化値は、スーパーオキシド消去能値、ヒドロキシルラジカル消去能値、一重項酸素消去能値の合計  
※60℃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。

40℃乾燥の方が、  
抗酸化値が高く、  
ビタミンCが  
残る割合も高い！

## 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。



庫内写真

エアガイド

コンテナ

エアガイド



## 温風・冷風・寒風 3つの乾燥温度帯に対応

「温風乾燥(28～45℃)」だけでなく、「冷風乾燥(15～28℃)」、「寒風乾燥(5～15℃)」にも対応。5～45℃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℃
寒風乾燥	5～15℃

## 10通りのコース設定

「連続乾燥運転」だけでなく、「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。

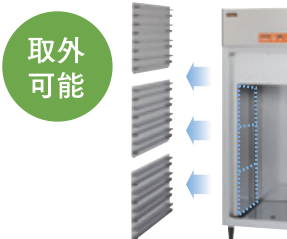
連続乾燥運転	
乾燥	
乾燥運転→冷蔵運転	
乾燥	冷蔵
冷蔵運転→乾燥運転	
冷蔵	乾燥

## 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。



## 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%)



乾燥後

### 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%)



乾燥後

### キウイ

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

## 導入事例

### (株)アグリファームまるごと家

岐阜県 本巣市  
機種【FDD-12A】熟成乾燥庫

#### 【お客様の声】



2台購入し、一台はしいたけ、もう一台は柿の乾燥に使用しています！  
美味しいだけでなく、多品種を一度に乾燥でき効率が良い



椎茸と柿が名産の岐阜県本巣市で  
差別化した商品を販売したい！

乾燥庫の内部は、部品などが入り組んでおらず、細かいところまで確実に清掃が行き届くのでとても衛生的。また、多品種を一度に乾燥できるため、旬の食材が重なる場合でも作業効率が高まります。



椎茸も柿も40℃で乾燥することで、素材の色をキレイに上げることができます。例えば黒くなりやすい柿もきれいな色で仕上がるのが特徴で、他

のドライ商品と差別化出来ました。また、椎茸も天日干しすると茶色くなって焼けたようになりますが、熟成乾燥庫で乾燥すると、とても色がきれいです。早朝から天気を気にしながら天日干しするストレスがなくなり、雨でも風でも都合の良い時間に乾燥作業ができます。



※2021年4月より農産向けの熟成乾燥庫 FDD-12Aは「農産物低温除湿乾燥庫 FDD-12BA」に機種名が変更になりました。