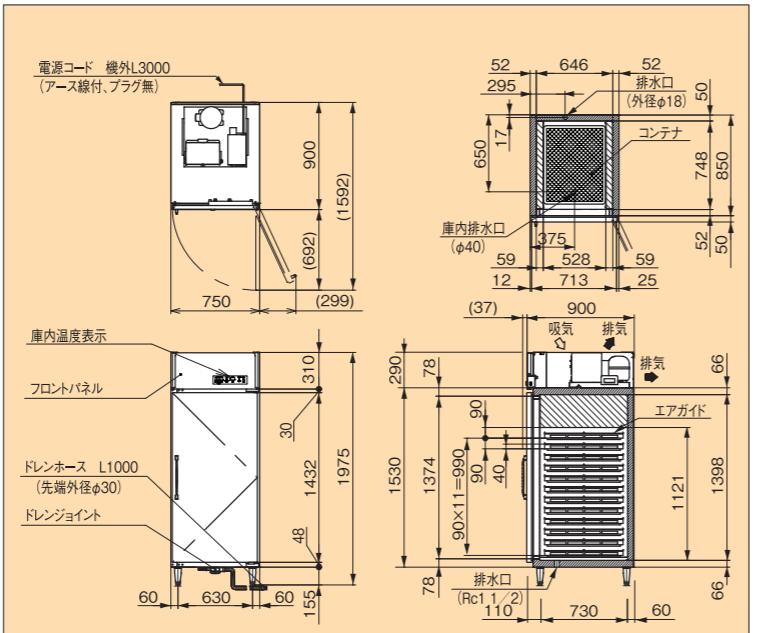


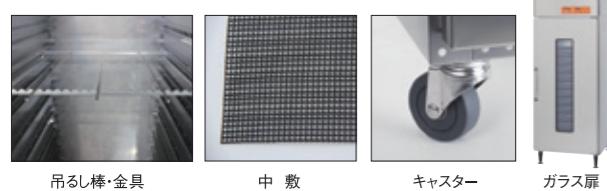
■仕様

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 霧取時270/270W
外装	ステンレス鋼板 フッ素ブ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°C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

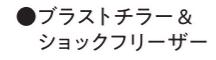
■外形図



■オプション



乾燥庫の関連機器



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
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。
 - ご使用の前に「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。

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
佐々木動産大黒ガーデンワー 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、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011)841-4433 ホシザキ東京株式会社 (03)6275-3201 ホシザキ京阪株式会社 (06)6762-5351 ホシザキ北九株式会社 (092)471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022)728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045)650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06)6886-5691 ホシザキ南九株式会社 (099)813-0007
ホシザキ関東株式会社 (048)660-2311 ホシザキ北信越株式会社 (076)240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082)293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098)861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03)3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052)563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087)811-5610

ホシザキグループ

製造元



【製品のお問い合わせ先】

本社 TEL: 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



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、機械室内に水がかかる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、クーリダウソ中は、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。
- ご使用の前に「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)

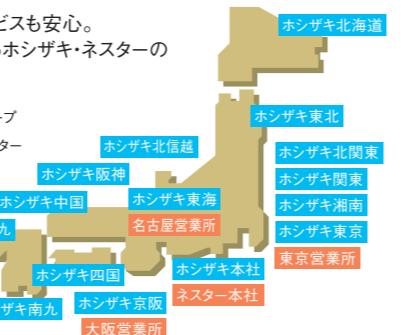
お求めは信頼ある当店で。



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



Nestor®
厨房機器に、新しい価値を創造します。



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



このカタログの記載内容は2021年4月現在のものです。

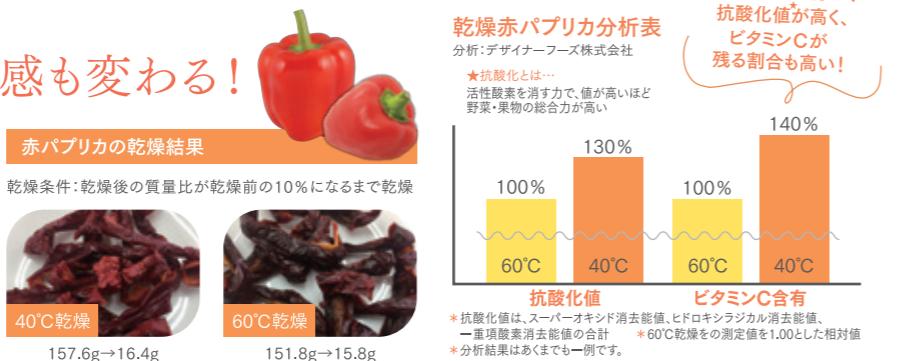


採れたて野菜も、果物も
40°Cが決め手の
食物酵素に着目した
**農産物
低温除湿乾燥庫**

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°C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。



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みず、衛生的に乾燥することができます。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なうことができます。



温風・冷風・寒風 3つの乾燥温度帯に対応

「温風乾燥(28~45°C)」だけではなく、「冷風乾燥(15~28°C)」、「寒風乾燥(5~15°C)」にも対応。5~45°C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°C
冷風乾燥	15~28°C
寒風乾燥	5~15°C

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

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。

着脱可能な側面パネルは
丸洗いOK!

取外
可能

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°C設定以上の乾燥温度帯で作動

乾燥時間の目安

りんご

乾燥温度帯 40°C
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°C
乾燥時間 24時間
乾燥前: 15.5g
乾燥後: 3.1g(質量比20%)

キウイ

乾燥温度帯 40°C
乾燥時間 24時間
乾燥前: 66.3g
乾燥後: 13.9g(質量比20%)



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



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°Cで乾燥することで、素材の色をキレイに仕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しまうようになりますが、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。

