



厨房機器に、新しい価値を創造します。

農産物乾燥庫

FHD-9A

農産物乾燥に適した独自のプログラム

ハイパワーヒーターで乾燥温度を最適化、30℃(常温)～80℃の温度設定が可能です。標準コースとプログラムコースが選択できます。

天候に左右されない安定した乾燥

庫内温度をスピーディーに上昇させ、設定温度に達してから運転時間をカウント。季節や天候にかかわらず正確な乾燥を実現します。

三面送風でムラなく乾燥

庫内の三面から送風することで全体に熱風を行き渡らせ、庫内温度をムラなく上昇させます。

ダブルセンサーで正確な温度管理

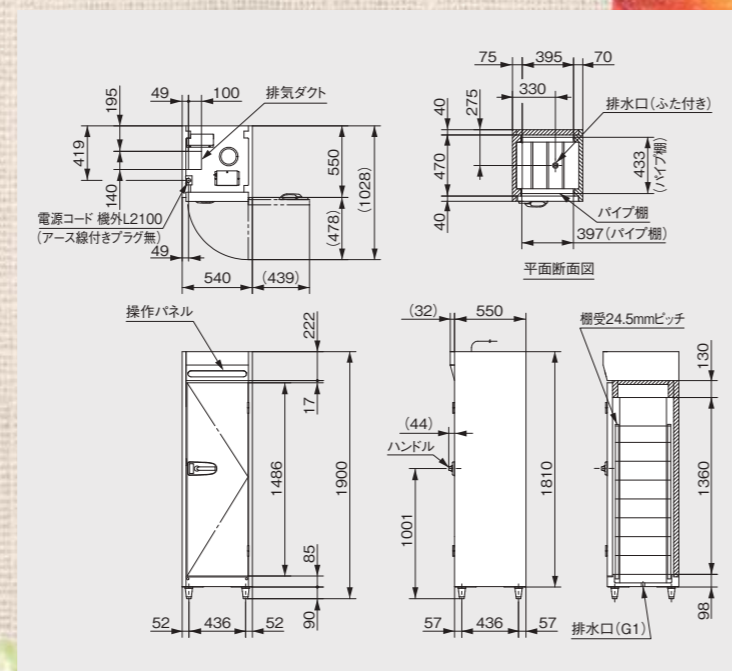
熱風の吹き出し口と吸い込み口の2カ所にセンサーを搭載し、庫内の温度を正確に管理します。

仕様

形式	FHD-9A
電源	三相200V 50/60Hz 容量3.0kVA(8.8A)
消費電力	定格消費電力 2.1/2.1kW
外形寸法	幅540×奥行550×高さ1900(～1910)mm
乾燥方式	熱風強制対流式(自動開閉式排気ダンパ付き)
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板)
内装	ステンレス鋼板
放熱量	460W
庫内温度制御	マイコン制御(デジタル温度表示)30～80℃調節可能*
乾燥時間制御	マイコン制御(デジタル時間表示)0.5～99.5h調節可能
過昇防止保護	サーモスタット(手動復帰)
棚カゴ	外形寸法 幅365×奥行485×高さ85mm 有効内寸法 幅285×奥行405×高さ80mm
製品質量	100kg(梱包時111kg)
付属品	転倒防止金具一式、カバー/シェルフ
オプション	棚カゴ(スタッキング(積み重ね)仕様、材質PE)
使用条件	周囲温度5～35℃ 電圧変動:定格電圧の±10%以内

*30℃から設定可能ですが、周囲温度が設定温度より高い場合は、周囲温度での乾燥となります。

外形図



“乾燥”で付加価値アップ！
六次産業化を応援！

農産物のさまざまな課題を解決。

- ✓ 獲れすぎた野菜・果物を廃棄するのはもったいない
- ✓ 農産物の付加価値を高め販路を拡大したい
- ✓ 流通先がなくなり余ってしまった農産物をなんとかしたい
- ✓ 味は変わらないB級品をうまく活用したい



FHD-9A

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。
- 据え付け工事、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)を取り付けてください。(容量15A)

営業担当者または販売店にご相談ください。 ✉ eigyo@nes-tor.co.jp



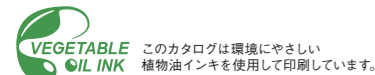
製造元
 本社 / 〒474-0001 愛知県大府市北崎町大清水4-1
 営業部 / 〒460-0022 名古屋市中区金山1-9-19 ミズビル9F ☎ (052)324-0050
 東京営業所 / ☎ (03)5951-8411
 名古屋営業所 / ☎ (052)324-0050
 大阪営業所 / ☎ (06)6763-3617

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



※本仕様は品質向上のため予告なく変更する場合があります。 ●お求めは信用ある当店で

このカタログの記載内容は2020年10月現在のものです。



Lets try drying!

さまざまな乾燥サンプルをご用意しました。

— これらは農産物乾燥庫 (FHD -9A) で乾燥しました。 —

トマト
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:218.1g ▶ 乾燥後:12.6g(質量比5.8%)



にんじん
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:93.2g ▶ 乾燥後:15.0g(質量比16.1%)



パプリカ(黄)
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:147.7g ▶ 乾燥後:10.1g(質量比6.8%)



枝豆
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:114.9g ▶ 乾燥後:31.8g(質量比27.7%)



ズッキーニ
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:82.5g ▶ 乾燥後:5.9g(質量比7.1%)



ブルーベリー
50℃ / 約60時間
乾燥前:127.4g ▶ 乾燥後:22.3g(質量比17.5%)



パプリカ(赤)
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:144.1g ▶ 乾燥後:8.9g(質量比6.2%)



オレンジ
50℃ / 約24時間
乾燥前:239.9g ▶ 乾燥後:63.1g(質量比26.3%)



バナナ
50℃ / 約24時間
乾燥前:91.2g ▶ 乾燥後:26.7g(質量比29.3%)



キウイ
50℃ / 約24時間
乾燥前:121.5g ▶ 乾燥後:24.3g(質量比20.0%)



ほうれん草
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:54.0g ▶ 乾燥後:7.8g(質量比14.5%)



イチジク
50℃ / 約53時間
乾燥前:1000.6g ▶ 乾燥後:194.1g(質量比19.4%)



ドラゴンフルーツ(赤)
50℃ / 約24時間
乾燥前:200.1g ▶ 乾燥後:41.4g(質量比20.7%)



柿
50℃ / 約24時間
乾燥前:194.0g ▶ 乾燥後:52.5g(質量比27.1%)



レモン
50℃ / 約11時間
乾燥前:107.0g ▶ 乾燥後:44.1g(質量比41.2%)



アスパラガス
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:40.2g ▶ 乾燥後:4.9g(質量比12.1%)



ブロッコリー
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:154.6g ▶ 乾燥後:16.6g(質量比10.8%)



巨峰
48℃ / 約72時間
乾燥前:1003.7g ▶ 乾燥後:208.0g(質量比20.7%)



りんご
50℃ / 約24時間
乾燥前:301.8g ▶ 乾燥後:63.7g(質量比21.1%)



みかん
50℃ / 約24時間
乾燥前:72.6g ▶ 乾燥後:17.7g(質量比24.4%)



グレープフルーツ
50℃ / 約24時間
乾燥前:385.3g ▶ 乾燥後:116.9g(質量比30.3%)



長ねぎ
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:94.5g ▶ 乾燥後:7.9g(質量比8.3%)



セージ
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:9.4g ▶ 乾燥後:1.5g(質量比16.3%)



しいたけ
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:51.5g ▶ 乾燥後:6.3g(質量比12.3%)



ピンクグレープフルーツ
50℃ / 約24時間
乾燥前:483.6g ▶ 乾燥後:162.9g(質量比33.7%)



メロン
50℃ / 約24時間
乾燥前:278.8g ▶ 乾燥後:48.1g(質量比17.3%)



パイナップル
50℃ / 約24時間
乾燥前:196.8g ▶ 乾燥後:37.6g(質量比19.1%)



ライム
50℃ / 約24時間
乾燥前:110.3g ▶ 乾燥後:73.1g(質量比66.3%)



カラーピーマン
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:24.8g ▶ 乾燥後:1.3g(質量比5.0%)



まいたけ
50℃ / 約15~18時間
乾燥前:41.4g ▶ 乾燥後:3.7g(質量比8.9%)



※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。※質量比(%)=乾燥後質量(g)÷乾燥前質量(g)です。
※写真の製品は商品化されたものではありません。