

# 星のイモ庫

## FDD-12BA-K

理想の色、  
味、食感の  
干し芋づくり



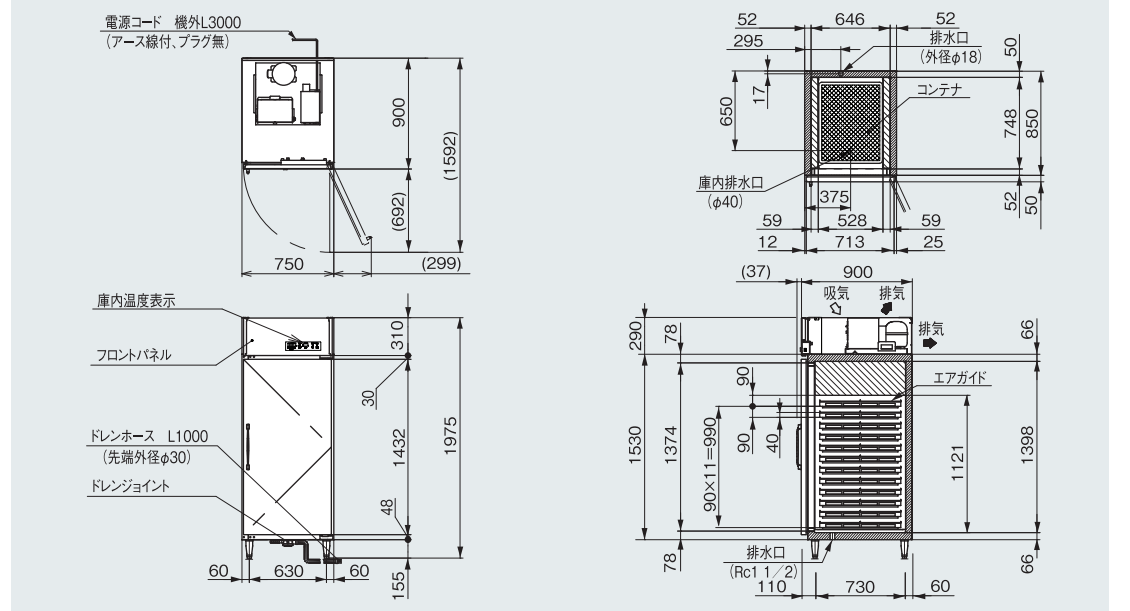
星のイモ庫  
HOSHINO IMOKO

### 仕様

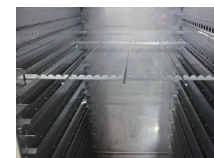
型式		FDD-12BA-K
電源/電源容量	三相200V 50/60Hz 2.4kVA	
消費電力(50/60Hz)	2120/2215W 霜取時270/270W	
外装	ステンレス鋼板・フッ素プレコートステンレス鋼板(フロントパネル・扉)	
庫内温度	マイコン制御(デジタル温度表示) 5~45℃調整可能	
脱臭方式	触媒燃焼式	
外形寸法	幅750×奥行900×高さ1975(～2005)mm	
質量	200kg(庫内部品含む)	
コンテナ	外形寸法	幅520×奥行662×高さ47mm
	個数	12個
エアガイド	外形寸法	幅520×奥行331×高さ10mm
	枚数	24枚

### 外形寸法図

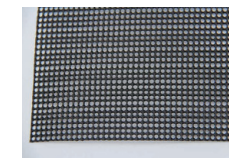
(単位=mm)



### オプション



吊るし棒・金具



中敷



キャスター



ガラス扉

### 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



真空包装机



低温貯蔵庫(優庫)

#### 農産物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。雨水のからま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)



ご飯、おいしいね…!  
もう一杯で消費拡大!!



- ▲ 外観・仕様・図面は改良のため予告なく変更することがあります。
- ▲ 印刷インクの色上、実際の色とは異なって見える場合もあります。
- ▲ 農業機械は取扱説明書をよく見て正しく使いましょう。

●お求めは信用とサービスが行き届く当店で…



●詳細はwebで  
金子農機 検索

●ホームページアドレス/<http://www.kanekokk.co.jp/>

**金子農機株式会社**

本社 〒348-8503 埼玉県羽生市小松台1-516-10 ☎ 048(561)2111(代)

・北海道営業所 ☎ 01267(4)2130 ・東北営業所 ☎ 022(235)9011

・関東営業所 ☎ 048(561)2112 ・新潟営業所 ☎ 0258(22)2131

・九州営業所 ☎ 0942(45)0600

・大阪営業所/金沢サービスセンター/中四国サービスセンター ☎ 048(501)2257



# 星のイモ庫

FDD-12BA-K

イモコ  
HOSHINO IMOKO



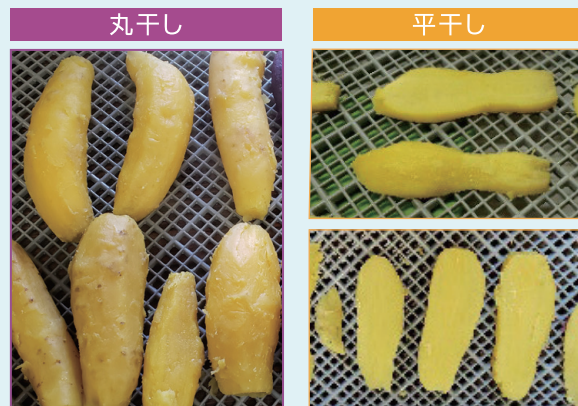
## 優れた乾燥テクノロジー

### お好みの温度でこだわりの乾燥ができる

乾燥温度は5~45℃の範囲で設定ができるので、色や食感、味わいなど、仕上がりはお好みで、様々な加工、差別化が実現できます。

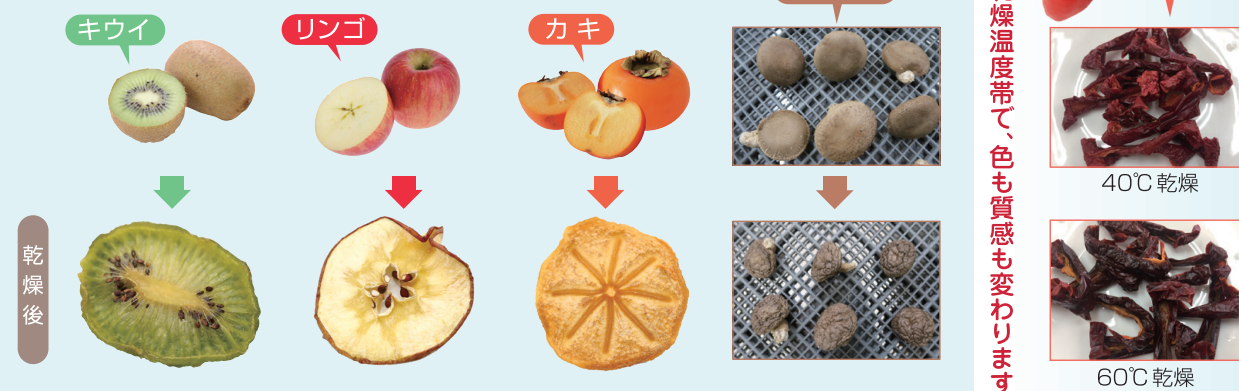
### 一年中安定した温度

庫内の温度を一年中安定させるためには、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、安定した庫内温度を保ちます。



### 多様な食材に対応

干し芋だけでなく、様々な食材の乾燥ができます。



●乾燥温度帯で、色も質感も変わります



庫内に入れるだけで乾燥工程が完結します！  
途中で天日乾燥や庫外に移動する必要がないので、  
天候を気にすることなく効率よく作業スケジュールを組むことができます。

### 干し芋に最適な「乾燥⇔冷蔵リピートコース」搭載

4種類の運転コースをご用意。干し芋乾燥については、金子独自の「乾燥⇔冷蔵リピートコース」を搭載しています。乾燥温度、運転時間、繰り返し運転回数をお好みで設定でき、色、食感にこだわる干し芋づくりに最適です。加工途中で庫外に出したり、天日干しすることなく、この一台で乾燥作業が完了します。

運転コース	運転仕様	乾燥温度	メモリ登録可能件数	繰り返し運転
乾燥⇔冷蔵リピートコース	乾燥(0.5~99時間)⇔冷蔵(0.5~99時間)	5~45℃	1	0~9回
乾燥コース	連続乾燥(0.5~99時間)		3	—
乾燥⇒冷蔵コース	乾燥(0.5~99時間)⇒連続冷蔵		3	—
冷蔵⇒乾燥コース	冷蔵(0.5~99時間)⇒連続乾燥		3	—

※運転時間は0.5~9.5時間までは0.5時間単位で、10~99時間までは1時間単位で設定できます。  
※乾燥温度は1℃単位で設定できます。  
※各コース全て冷蔵温度は10℃以下で設定されています(変更はできません)。  
※冷蔵運転時は送風を間欠運転して乾燥を抑えます。  
※冷蔵運転は一時保存用の機能です。乾燥後は速やかに冷蔵庫へ移してください。  
※全コース、運転終了は手動の停止ボタンで行ってください。

### 見やすいボタン操作で、楽々設定

運転コース、運転モードの選択、タイマー、庫内温度の設定は、見やすいボタン操作で簡単にできます。



操作パネル

## 使いやすく作業効率アップ！

### 均一に仕上げ、作業効率を上げる庫内設計

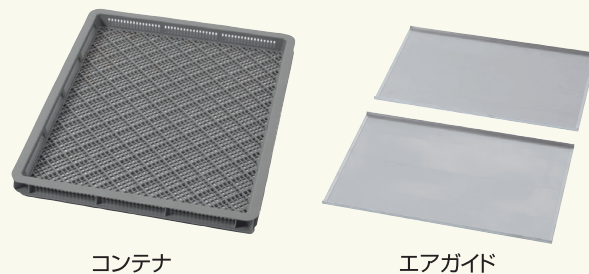
各コンテナを仕切る「エアガイド」を搭載しています。風が均一に行き渡り、また下のコンテナへの液だれや味の移りを防止するので、旬の食材が重なって多品種の乾燥をしたい場合も一度に行うことができます。



### 衛生的で安心、脱臭機能装備

庫内の乾燥中の水分は結露させて庫外に排出。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※を通ることで、匂いの素となる成分が燃焼分解され、匂いが外に漏れません。

※20℃設定以上の乾燥温度帯で作動します。



コンテナ

エアガイド

### 側面パネルは着脱、丸洗いOK! 掃除もカンタン楽々

乾燥庫の内部は、部品などが入り組んでおらず、着脱できる側面パネルは丸洗いができるので、普段手の届かない奥も細かいところまでしっかり清掃できます。



コンテナとエアガイドはスムーズに引き出せます

取り外し可能

側面パネル