

遠赤・低温乾燥名人

- 柑橘類・野菜・魚介類の半乾燥～乾燥
- うまみ成分が増加（育成波長遠赤外線効果）
- 身質の変化を抑えた短時間・低温遠赤外線乾燥



HK-500 おもな仕様	
電 源	AC100V
消費電力	400W
寸 法	W640×D500×H480mm
重 量	32Kg
すのこ寸法	W300×D400mm
すのこ段数	4段（標準）
本体材質	SUS304

■ 短時間で風味豊かな干物ができます。

- アジ開き（頭部なし100g程度）20枚を3～4時間程度で干物（水分蒸発15～20%）にできます。（湿度60%：社内計測）

■ 遠赤外線効果で「うまみ成分」が大幅にアップ！（社内比）

- イノシン酸・・・25%アップ！※
 - グルタミン酸・・・28%アップ！※
 - ビタミンD・・・約2倍に！※
- ※（財）日本食品分析センター調べ

■ 新鮮な魚介類に付加価値を付けて販売できます。

- 軽量・省スペース設計で、店内設置も簡単！
- 自社開発製造の遠赤外線ヒーターにより、省電力ながら大きな効果を期待できます。

（遠赤外線は庫内を高温にせず、直接対象物に作用します。）

■ 特許出願済み



HK-600 おもな仕様	
電 源	AC100V
消費電力	600W
寸 法	W920×D500×H620mm
重 量	48Kg
すのこ寸法	W600×D400mm
すのこ段数	5段（標準）
本体材質	SUS304