

●その他関連商品

食品粉碎機

ハンマークラッシャー (中型粉碎機)



内部写真

6種類のメッシュスクリーン付属

ロータリークラッシャー (小型粉碎機)



取出写真

持ち運び容易

トルネードミル (超微粉碎機)



超微粉末可能

お米粉碎

■粉碎事例


	椎茸	茶葉	朝鮮人参
粉碎前			
粉碎後			

■仕様表

製品名	ハンマークラッシャー (中型粉碎機)	ロータリークラッシャー (小型粉碎機)	トルネードミル (超微粉碎機)
電 源	単相100V	単相100V	単相100V
消費電力	0.75kW	1.5kW	1.5kW
粉碎能力	5~10kg/h	2kg/h	3kg/h
外形寸法	300×500×540mm	200×195×390mm	310×237×437mm
重 量	25kg	9.5kg	10kg
特 長	6種類(φ30.40.72.36mm)スクリーン付属	パッチ式で軽量コンパクト	超微粉末(10μm程度)が可能

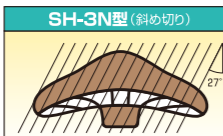
※粉碎能力はメッシュサイズ・原料水分量によって大きく変化するので、ご注意ください。

椎茸用スライサー




椎茸はスライスし、乾燥すると早く仕上がります。

SH-3N型 (斜め切り)



SH-6型 (ストレート切り)



■仕様表

製品名	"しいたけ" SH-6型	"しいたけ" SH-3N型
電 源	単相100V	単相100V
モーター出力	200W	400W
最大処理寸法	幅160×厚味50mm	幅120×厚味30mm
切断幅	6mm	4mm
処理能力	毎分8kg	毎分8~10kg
切断角度	90°	27°
外形寸法	420×260×320mm	570×275×380mm
重 量	19kg	32kg

野菜・ドライフルーツ用スライサー

カット乾燥や粉末を行う場合に最適です。カッタープレートを変えることで、さまざまなカットができます。2種類のカッター刃(輪切り・短冊切り)のどちらかを選択して下さい。



※専用脚付き

輪切り



短冊切り




■仕様表

製品名	野菜・ドライフルーツ用スライサーVC-4型
電 源	単相100V
モーター出力	200W
最大処理寸法	100×150mm
スライス種類	輪切り・短冊切りのどちらか選択
切断幅	輪切り0~1.3mm、短冊切り3×4mm
外形寸法	360×645×465mm
重 量	29kg

卓上型真空包装機

卓上型で、ガス封入機能を標準装備(V-380Gのみ)。袋を確実に真空パックができます。掃除しやすく、5~10通りのパック作業を記憶できます。



■仕様表

製品名	卓上型真空包装機	
型 式	V-280A	V-380G
電 源	単相100V	単相100V
消費電力	1.2kW	1.2kW
チャンバー内寸法	255×320×100mm	350×453×100mm
シール有効寸法	220mm	310mm
最大包装材寸法	横200×縦320mm	横300×縦450mm
外形寸法	318×456×375mm	413×565×377mm
重 量	31kg	48kg

卓上型シーラー

卓上型で両手で袋が持て、シールの長さがMax 20cm・30cmの対応機種が2機種あります。

■仕様表

製品名	FS-215	FS-315
電 源	単相100V	単相100V
消費電力	400W(5mmヒーター使用時) 250W(2mmヒーター使用時)	500W(5mmヒーター使用時) 340W(2mmヒーター使用時)
シール方式* 1</td <td>片側加熱式</td> <td>片側加熱式</td>	片側加熱式	片側加熱式
シール長さ	200mm	300mm
シール幅	5または2mm	5または2mm
加熱時間	0.1~1.6sec.	0.1~1.6sec.
対応フィルム厚み**2	合計0.2mm以下	合計0.2mm以下
テーブルサイズ	幅218×奥行180mm	幅317×奥行180mm
外形寸法	286×376×198mm	363×376×198mm
重 量	5.2kg	5.8kg

※1 シール部の下側にヒーター線があります。
※2 数字は2枚以上の合計ですが、電圧、フィルムの材質により多少変動することがあります。

※仕様は予告なく変更する場合があります。

発売元 **大紀産業株式会社**
http://www.taikisangyo.co.jp/

本 社 〒700-0027 岡山県岡山市北区清心町3-3
TEL.(086)252-1178 FAX.(086)252-6690

東北営業所 〒028-4132 岩手県盛岡市玉山区波民字駅55
TEL.(019)601-4830 FAX.(019)601-4831

関東営業所 〒355-0163 埼玉県比企郡吉見町本沢24
TEL.(0493)53-2788 FAX.(0493)53-2799

九州営業所 〒881-0104 宮崎県西都市大字鹿野田字霧島11365-2
東九州サングリーン企業団地
TEL.(0983)43-4860 FAX.(0983)32-0990

取扱店

COMPACT FOODS DRYER

Mini²
ミニミニ

COMPACT FOODS DRYER

Mini²DX
ミニミニデラックス

ELECTRIC FOODS DRYER

TE-10
TE-10

ELECTRIC FOOD DRYERS

電気乾燥機シリーズ

環境にやさしい電気乾燥機のラインナップがさらに増えました!

火を使わないから

**安心・安全
クリーン**

ランニングコストが安い

**低燃費
省エネ**

低騒音
シロココファン搭載

静音

**2010年
新発売**



写真はTE-10-S

▲ 切干大根乾燥風景



使用例

※下記の乾燥写真は当社ホームページに掲載しております。

- | | |
|--|---|
| <p> きのこ 椎茸・舞茸・ハナビラ茸・アガリクス茸
レイシ・きくらげ</p> <p> 野菜 切干大根・トマト・ガーリックチップ・ナス
モロヘイヤ・ゴボウ・ゴーヤ・レンコン
ネギ・タケノコ・干し芋</p> <p> 香辛料 赤唐辛子・青唐辛子・バジル・山椒</p> | <p> ドライフルーツ あんぽ柿・干し柿・柿チップ
干しぶどう・莓・イチジク・ブルー
リンゴチップ</p> <p> 海産物 ワカメ・ひじき・青さのり</p> <p> お茶 ハーブ・ウコン・ヤーコン・アシタバ・日向当帰・笹</p> |
|--|---|

安心・安全・省エネで環境にやさしい電気乾燥機

特長1 安心・安全・クリーン

安心・安全で環境にやさしい電気ヒーターを採用

特長2 低燃費・省エネ

ランニングコストが安く、省エネです

特長3 静音

低騒音・シロッコファン搭載

特長4 循環機能ダンパー搭載

水分排出シャッターの調整ができます



AC100V
電気ヒーター
搭載

処理量
4kg※1
樹脂トレイ
2枚

※1 処理量は乾燥物によって異なります。

電気乾燥機シリーズ仕様表

項目/型式	ミニミニ	ミニミニ DX	TE-10-S(標準型)	TE-10-AD(全自動型)
電源	単相100V	三相200V(単相200V可)	三相200V	
消費電力 50/60Hz	1352/1355W	2528/2533W	7625/7673W	7690/7738W
本体寸法(間口×奥行×高さ)	538×906×730mm	538×906×1070mm	955×1250×1640mm	
樹脂トレイ寸法	700×460×57mm		600×1200×30mm	
収納トレイ数	2枚	5枚	10枚	
熱源	電気ヒーター(シーズヒーター)		電気ヒーター(シーズヒーター)	
送風機	シロッコファン25W	シロッコファン50W	シロッコファン 200W	
操作ボックス	アナログ温調	デジタル温調(99hrタイマー付き)	デジタル温調(99hrタイマー付き)	デジタル5段階自動昇温
ダンパー	手動(5段階切替)		手動(5段階切替)	自動(5段階切替)
安全装置	80℃サーモスタット		80℃サーモスタット	
本体重量	38kg	56kg	146kg	153kg
乾燥能力	4kg(生椎茸換算)	10kg(生椎茸換算)	40~70kg(生椎茸換算)	

※TE-10-S・ADの場合、別途電気工事がが必要です。



本体標準コンセント 三相200V
本体付属コンセント 単相200V

AC200V
電気ヒーター
搭載

デジタル
温度表示
99hr
タイマー付き

処理量
10kg※1
樹脂トレイ
5枚

移動
キャスター付

※1 処理量は乾燥物によって異なります。



2010年
新発売

AC200V
電気ヒーター
搭載

デジタル
温度表示
99hr
タイマー付き

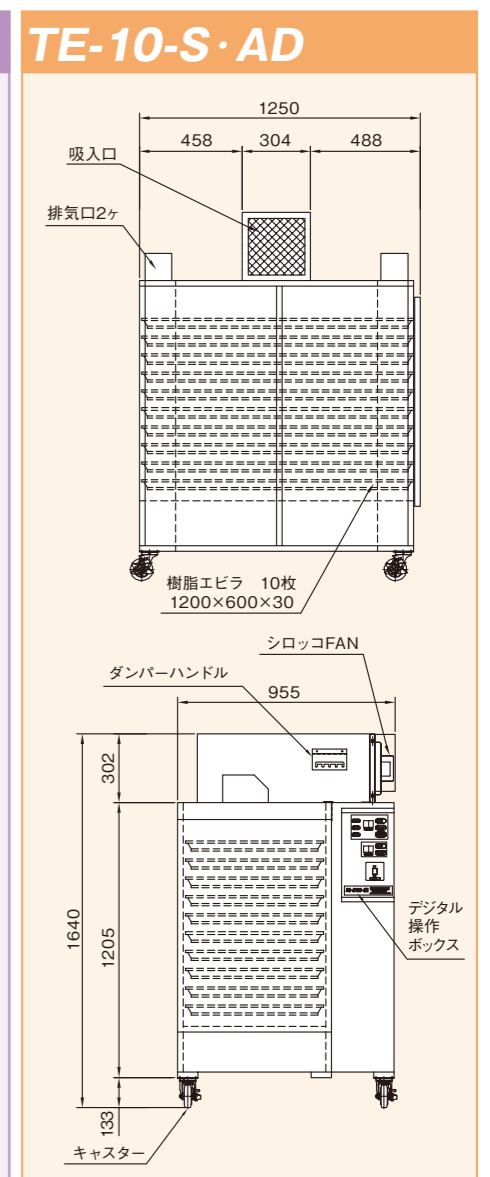
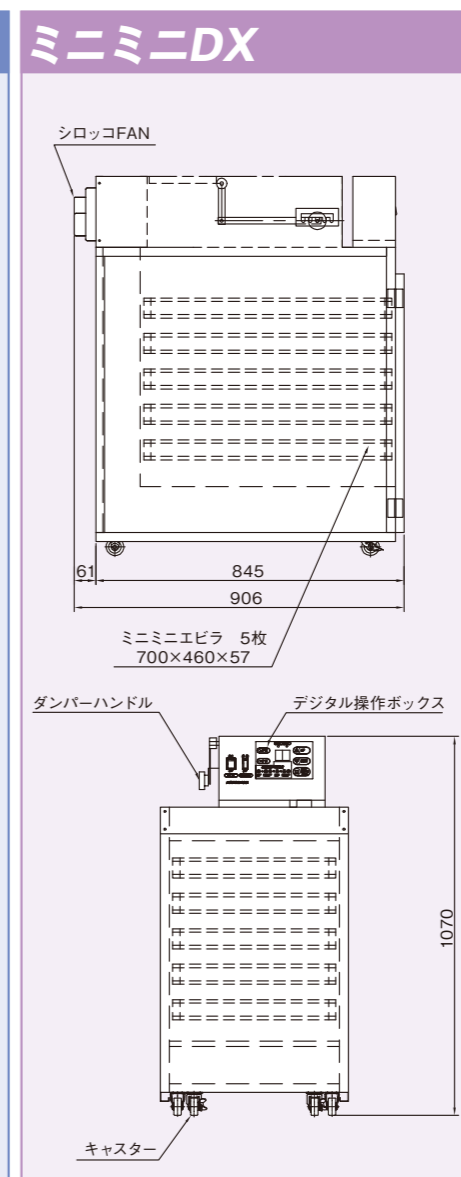
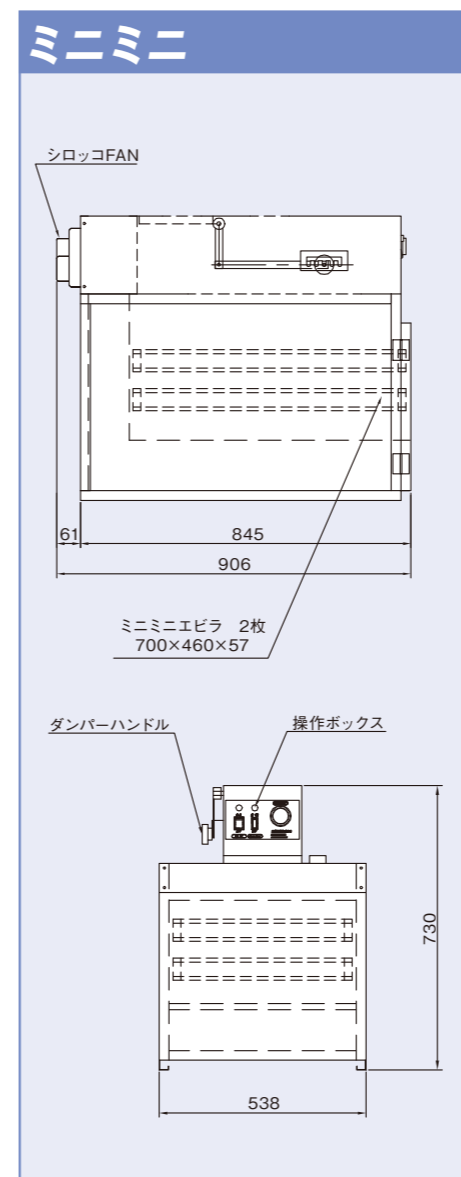
処理量
40~70kg※1
樹脂トレイ
10枚

移動
キャスター付

オプション
全自動対応

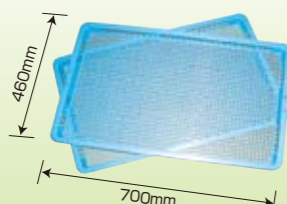
※1 処理量は乾燥物によって異なります。

電気乾燥機シリーズ外形寸法図



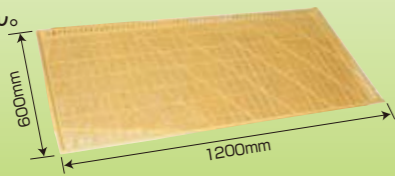
付属乾燥トレイ

■ミニミニエビラ
ミニミニシリーズ用



■樹脂エビラ TE-10用

網目は縦目のため、乾燥物のすべりがよく、商品を傷つけません。

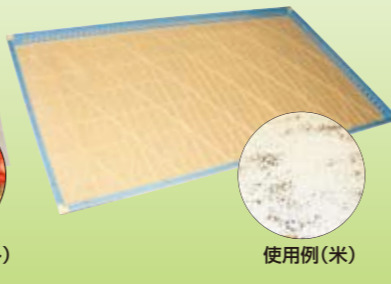


トレイオプション

■エビラ用テフロン網
トレイの底面にテフロン網を敷くと糖分等を多く含む乾燥物がトレイに引っつきにくくなります。



■特殊乾燥トレイ
メッシュ網加工エビラ
細かい乾燥物用にメッシュ網(20メッシュ)加工も可能です。



・ミニミニエビラ 410×650mm
・樹脂エビラ 550×1160mm