



商標登録済

特許出願中

Fish Dry

フィッシュドライ

素材の旨味を生かした
美味しい自家製干物！



仕様表

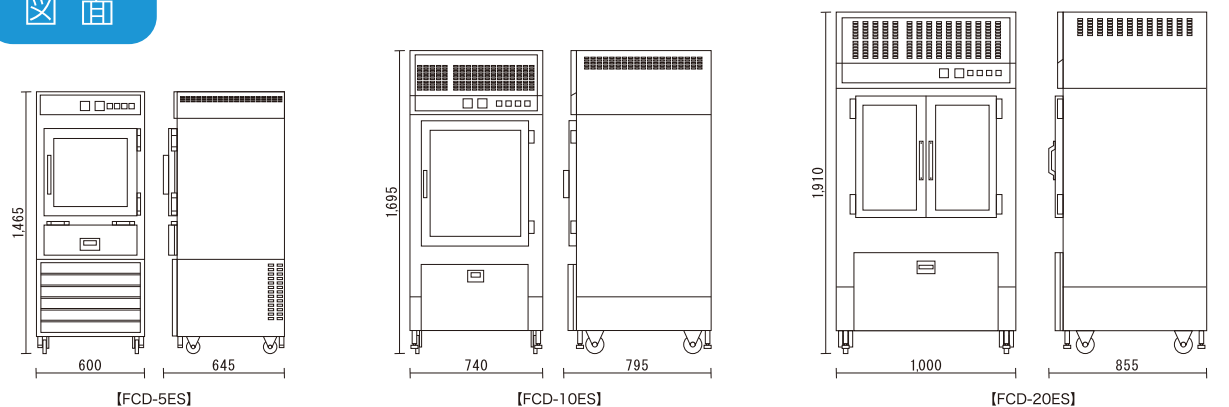
Fish Dry



型 式		FCD-5ES	FCD-10ES	FCD-FCD20ES
外形寸法	間 口 (mm)	600	740	1000
	奥 行 (mm)	645	795	855
	高 さ (mm)	1465	1695	1910
電 源		1φ100V	3φ200V	3φ200V
消費電力 (kW)		0.522	0.914	1.774
棚段数 (段)		8	13	13
棚アミ寸法 (mm)		370×380	440×440	625×390
1回収納量 (枚)※		約 20～30	約 50～70	約 80～120
本体価格		オープン	オープン	オープン

※ 平均的な大きさのアジを 1 枚として算出

図 面



※ 機械寸法 (単位:mm)

新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社 〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10
TEL03-5485-5111(代) FAX03-5485-5145 <http://www.kitazawasangyo.co.jp>

支 店 ●札幌●仙台●宇都宮●水戸●大宮●東京●立川●千葉
●横浜●名古屋●松本●大阪●広島●松山●福岡
営業所 ●旭川●函館●帯広●青森●弘前●八戸●盛岡●水沢●秋田●山形
●郡山●いわき●新潟●前橋●甲府●柏●三島●浜松●富山●金沢
●福井●京都●岡山●山口●高松●高知●北九州●熊本●鹿児島●沖縄
出張所 ●釧路●三重●長野●神戸●和歌山●松江●徳島●大分

北沢産業は、女性の自立支援事業(一社)若草プロジェクトならびに障がい福祉事業に協賛しております。

※予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますので、ご了承ください。

Ki-333.2018.06 (ES) 3,000

独自の乾燥方法により

1 スピード乾燥で骨や身が取れやすいため、お子様からお年寄りまで美味しく食べられます。

干物に最適な空調管理

2 高温による品質低下や紫外線による酸化がないため、美味しい干物ができます。

オゾンパワーにより

3 生臭みがなく魚の日持ちも良くなります。

40%以上の節電と
70%の排熱量の削減を
実現しました!

さらに収納容量UPで生産量が
約50%向上!

導入事例

フィッシュドライは、スーパーマーケット、百貨店、道の駅、魚専門店、居酒屋、加工場直売店など、様々な業種、業態で活躍しています。



様々な業態に対応します。



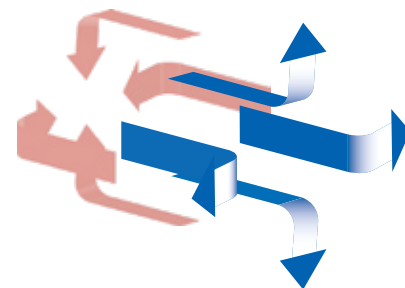
包装して、店内加工干物として販売できます。



キャスターで移動できるため、売場、催事などでも使用可能です。

※ 販売、設置にかかわる許可は、各自治体にお問い合わせください。

フィッシュドライの特長



短時間で柔らか乾燥

庫内の冷風をまんべんなく循環させることにより、短時間で乾燥ができます。また、上下左右4方より吸い込む独自の乾燥方式で魚の中心部と表面を同時に乾燥させることで、柔らかく、身離れがよく仕上がります。

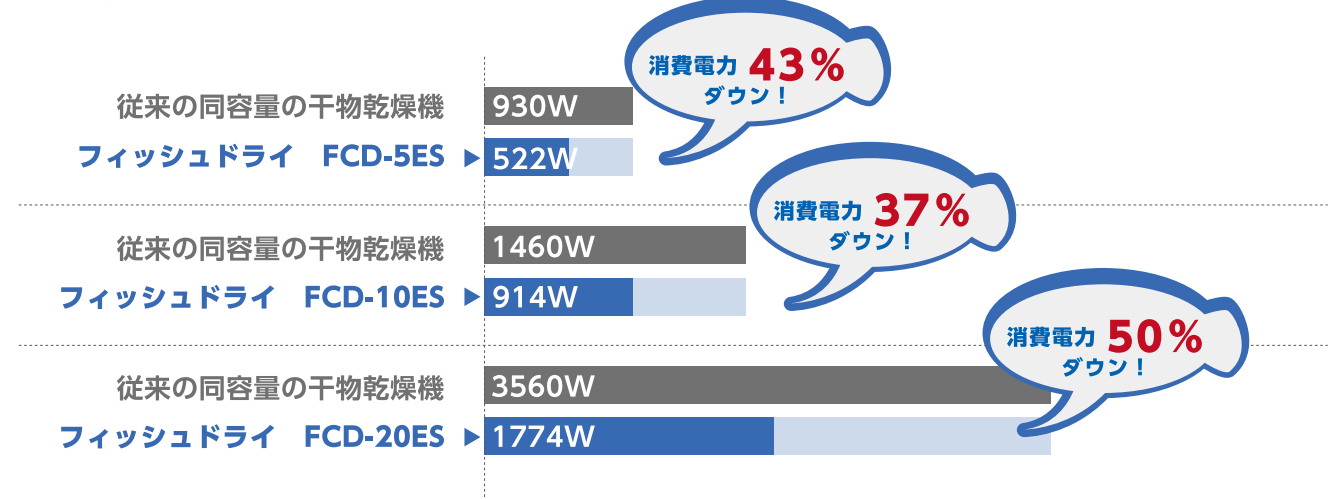
エコでクリーン

従来の他メーカー冷風乾燥機より約40%以上の節電を実現しました。また、オゾン乾燥により庫内の雑菌の繁殖が抑制され、臭いも少なくなります。さらに棚網と中網は簡単に取り出すことができるため清掃が簡単で、庫内はいつもクリーンです。



驚きの節電パフォーマンス

電気ヒーター不要の画期的な製法技術である、独自のハイブリット乾燥（特許申請中）を採用することで、驚異的なランニングコストの削減を達成しました。



1 塩水などの調味液に浸けます



2 調味液を水でさっと流して表面の水分をとります。



3 フィッシュドライにセットして乾燥します。※

