

特許取得済
6801857号

商標登録出願中

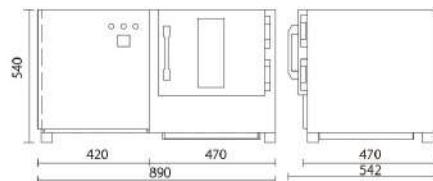


ナチュラルドライ

NDA-2B



機械寸法



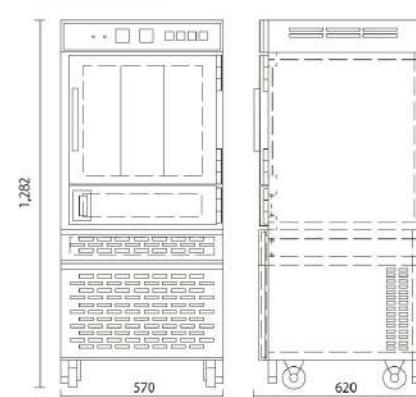
NDA-4B



NDA-4BS



機械寸法



型式		NDA-2B	NDA-4B	NDA-4BS
外形寸法 (mm)	開口	890	570	
	奥行	542	620	
	高さ	540	1282	
電源		AC100V	AC100V	
消費電力 (50/60hz)		283W/276W	522W/519W	
棚段数		5段	7段	
棚アミ寸法 (幅 × 奥)		320×300	360×300	
重量		約 55 Kg	約 125 Kg	
一回収納量		約 15~25 枚 (平均的なアジの大きさ)	約 20~30 枚 (平均的なアジの大きさ)	

※仕様は製品向上の為、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

■販売代理店

■製造元



U.F.COLD研究所

〒579-8004 大阪府東大阪市布市町2丁目12番21号

TEL. (072)-980-5788 FAX. (072)-980-5708

E-mail. ufcold9805788@nifty.com

URL. http://www.ufcold.com

毎日が晴天!! 天然素材の旨味を最大限に生かす乾燥方式 “自然冷風乾燥機”



U.F.COLD研究所



ナチュラルドライの特徴

～特許技術の湿度コントロールにより、いつでも均一に短時間で衛生的な自家製干物が美味しく仕上がります～

短時間乾燥

庫内の冷風をまんべんなく循環させることで短時間で乾燥ができます。1日に2~3回転の生産が可能です。

脅威の節電パフォーマンス

電気ヒーターを一切使用していない冷風乾燥機です。
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。

従来の同容量の干物乾燥機 消費電力	930W	
ナチュラルドライ NDA-4B・NDA-4BS	522W	消費電力43%ダウン!!
従来の同容量の干物乾燥機 排熱量	100	
ナチュラルドライ NDA-4B・NDA-4BS	30	排熱量70%ダウン!!

やわらか乾燥

特許第6801857号の乾燥方式は電気ヒーターを使用しない為、高温による品質低下や紫外線による酸化がありません。
魚の中心部と表面を同時に乾燥させる事で、やわらかく身離れもよく美味しくムラなく良質に仕上がります。

step 1



step 2



step 3



塩水など製法液に漬け込む

水で製法液をさっと洗い流し表面の水分を取る

ナチュラルドライにセッティングし乾燥

スタイリッシュなコンパクトボディ

コンパクトボディで設置場所をえらびません。
モダンな艶消しブラックで店の雰囲気を壊しません。
オール艶消しブラック製やステンレスを使ったツートンの2配色展開です。※NDA-2Bの小型は艶消しブラックのみ。
※その他、大型製品もオーダー可能です。



オゾン乾燥

オゾンを入れる事で、庫内の雑菌の繁殖が抑制され生臭さも軽減されます。

クリーン清掃

棚網と中綱が取り外す事ができる為
清掃が簡単で庫内を清潔に保てます。

魅せる販売

スーパー・マーケット・百貨店・道の駅・魚専門店
居酒屋・加工場直売店などで幅広く活躍しています。
キャスター可動式なので、移動のある催事にも
大変便利です。商品をセットして嬉しい単純操作。

多品種の乾燥チャレンジ動画

弊社の営業マンがナチュラルドライの試作機を使用し
様々な食材で乾燥チャレンジをしています。
YouTube “U.F.COLD研究所” 是非ご覧ください!!



手持ち鮎



中国三大珍味



せせり&砂ずり

