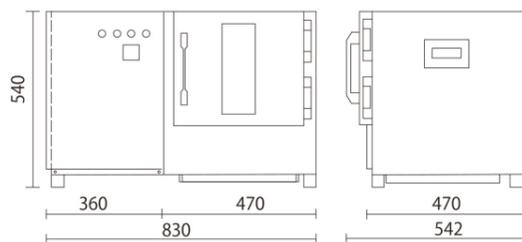
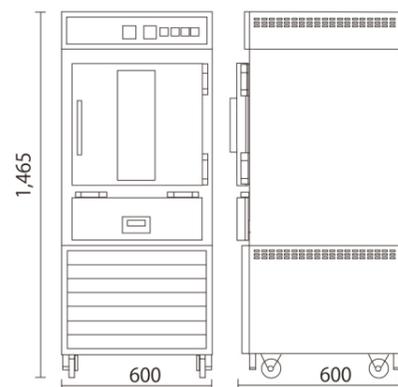




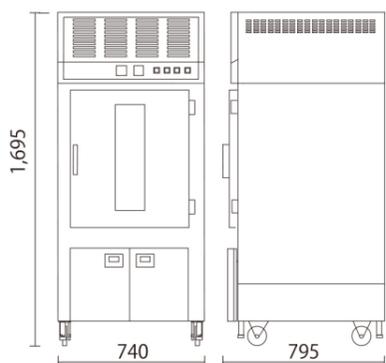
NDA-2SS



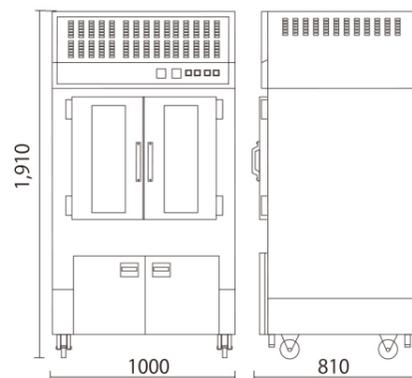
NDA-5SS



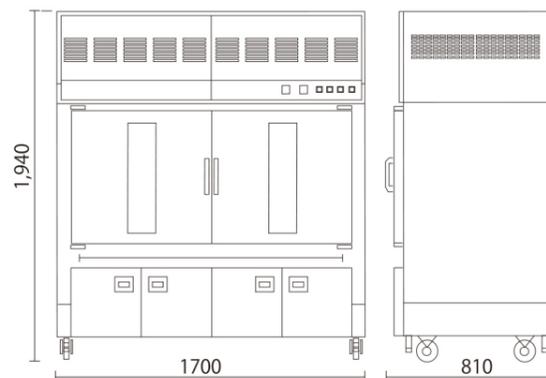
NDA-1HP



NDA-2HP



NDA-3HP



型式		NDA-2SS	NDA-5SS	NDA-1HP	NDA-2HP	NDA-3HP
外形寸法 (mm)	開口	830	600	740	1000	1700
	奥行	542	600	795	810	810
	高さ	540	1465	1695	1910	1940
電源		AC100V	AC100V	AC200V	AC200V	AC200V
消費電力 (50/60Hz)		276W/283W	519W/522W	914W/924W	1774W/1798W	2660W/2722W
棚段数		6段	8段	13段	13段	26段 (13段×2)
棚アミ寸法 (幅×奥)		320×300	370×380	440×440	625×430	625×430
重量		約 60 Kg	約 170 Kg	約 170 Kg	約 320 Kg	約 500 Kg
一回収納量		約 20~30 枚 (平均的なアジの大きさ)	約 25~50 枚 (平均的なアジの大きさ)	約 60~80 枚 (平均的なアジの大きさ)	約 120~150 枚 (平均的なアジの大きさ)	約 240~300 枚 (平均的なアジの大きさ)

※全シリーズの素材は SUS-304 です。 ※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。
 ※全シリーズ冷蔵庫仕様が可能です。 ※乾燥終了時、自動的に冷蔵庫になります。

■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12-21
 TEL. (072)-980-5788 FAX. (072)-980-5708
 E-mail. ufcold9805788@gmail.com
 URL. http://www.ufcold.com

特許取得済
6801857号

商標登録取得済
6466392号

省エネ
業界最高レベル!

No.1 Energy Saving & Heater Less

ふっくら美味しい干物やドライフルーツが簡単に作れます!

Natural Dry

ナチュラルドライ

～ 電気ヒーター不要の画期的な冷風乾燥技術 ～



U.F.COLD研究所



Natural Dry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	522W
従来の同容量の干物乾燥機 排熱量	100
ナチュラルドライ	30

消費電力
43%カット!

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。



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

棚網と中網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。“U.F.COLDチャンネル”を是非ご覧ください!!



剣先イカ



中国三大珍味を
作ってみた



ナチュラルドライ
取扱動画

step 1



塩水など独自のタレに漬け込む

step 2



水で塩水をさっと洗い流し表面の水分を取る
又は独自のタレをつけたまま

step 3



ナチュラルドライにセッティングし乾燥

step 4



ふっくらジューシー美味しい干物が完成!!