

冷風乾燥機

風の息吹きが美味しいものを育む。

野山と海の恵み、

日本人が

古くから愛した食べもの

自然があたえてくれる固有の産物を
いつまでも美味しいままで食したい。

そんな願いから生まれた

乾燥システムが、

新しい食の未来をつくります。



自然が移り気なことを
知らなかった。

天候・季節に左右されない、適温、適湿の風をおくります。



次代の製品づくりを目指して今、温湿

陽を浴び、潮を汲むにまかせ生まれた伝承の乾燥文化は、近年の生活の高質化、嗜好の拡大損なわない優れた保存性を有する高付加価値商品が求められるようになって参りました。より高品質な製品を創造するためアサヒは、多種多様な被乾燥物のスペシャリストとして最新技術野の乾燥ニーズに応えるべく、ユーザーお一人おひとりの生産性向上と安定性ある製品づくりの

用途に合わせて、最適乾燥バリエーション



Nシリーズ・ANシリーズ

開き干し、みりん干しなど魚類乾物に最適
標準型



NLシリーズ・ANLシリーズ

近年の低温嗜好に応える
低温仕様型



NEシリーズ

良質の煮干し製造に好適
熱冷併用型



Hシリーズ

秋冬の外気を取り入れ、乾燥時間の削減
とコストダウンを図る 外気導入型



小型シリーズ

鮮魚店・スーパー・旅館・土産物店に最適
コンパクト空冷式



ANSMシリーズ

乾麺（ソウメン、冷麦、うどん）に威力を発揮



コントロールが新しい

に伴い、収穫時の風味を

の研究・開発にはげみ、あらゆる産業分
お手伝いをしてまいります。

経済性と生産性を高める
安心と信頼のシステム構造です。

merit 1

アサヒの冷風乾燥機シリーズは素材に合わせ適温適湿をコントロール。最適乾燥条件の中で生まれる製品は、より高品質で確かな保存性が得られます。

merit 2

一年を通じて気候に左右されない冷風乾燥により、原料の特性をそこなわず乾燥。素材の色つや、風味はそのままに仕上がります。

merit 3

総合的な高効率制御システムにより、省エネ効果も高く経済性は抜群です。

merit 4

操作は乾燥開始時のスイッチ操作だけ。作業能率もよく、また、密閉式なので臭気や火気の心配がなく、公害や安全対策の必要がありません。

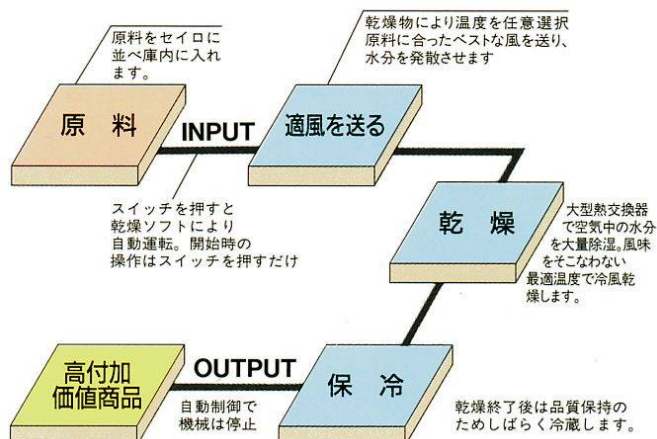
merit 5

自社開発による特製ファン採用で
他社に例を見ない大風量。
短時間で大量乾燥を実現します。



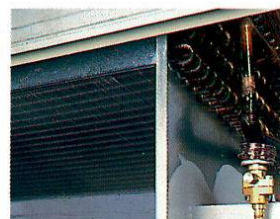
自社開発特製ファン
※他社にない大風量

■信頼の冷風乾燥システム概要



■こんなに違う除湿性能

長年の研究と経験により当社が開発した冷風乾燥機は従来にない除湿能力を誇り、省エネ効果も高く、乾燥経費は大幅削減されました。



短時間に丸干し、煮干しなど全魚類を保存食としてよみがえらせる最適乾燥

海彦、山彦が生まれがわるとき。

良質でムラのない商品づくりに最適。コンパクトな設計ながら効率のよい性能をフルに発揮。安定した生産が自慢です。

■特徴

●一体化ユニットで高精度・高効率

システム全体の完成度を高める一体化ユニットを採用し、制御はすべてオートコントロール。素材に応じてデリケートな調整が可能です。

●完成度の高い高性能除湿システム

機能的な除湿サイクル構造により高性能、高効率の除湿を可能にしました。

●ヒートポンプ併用で動力費は大幅に低減

ヒートポンプ方式による再加熱の併用で低ランニングコスト、しかも火を使用しないので安心して使用できます。

●停電時も自動復起

突発的な停電時においても、電源が回復すれば自動的に復起し、操業を再開します。

●複雑な工程もボタンひとつで

シンプルで見やすく、操作性に優れた制御盤。コントロールもワンタッチでOKです。

オプション



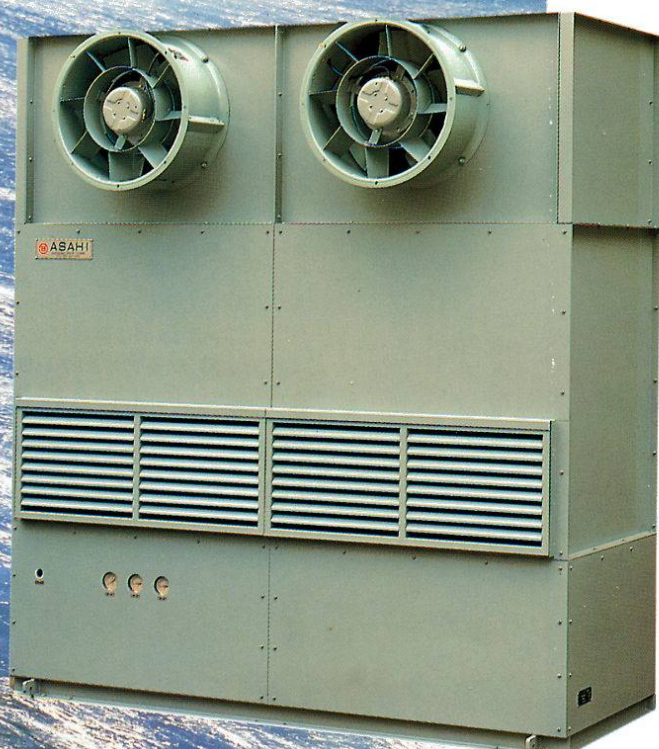
冷蔵タイマー



冷蔵サーモ



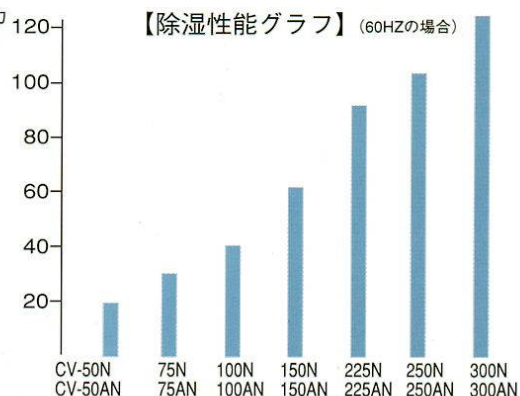
制御盤



CV-150N

除湿能力
(ℓ/H)

【除湿性能グラフ】(60HZの場合)



CV-50N CV-50AN
CV-75N CV-75AN
CV-100N CV-100AN
CV-150N CV-150AN
CV-225N CV-225AN
CV-250N CV-250AN
CV-300N CV-300AN

冷風乾燥機

Nシリーズ
(標準型水冷)
ANシリーズ
(標準型空冷)

仕様表

機種		CV-50N CV-50AN	CV-75N CV-75AN	CV-100N CV-100AN	CV-150N CV-150AN	CV-225N CV-225AN	CV-250N CV-250AN	CV-300N CV-300AN
外形寸法	幅×奥行×高さ(cm)	150×90×245	150×90×245	170×90×245	220×90×245	260×110×245	280×120×245	320×110×245
性能	除湿能力ℓ/H	20	31	41	62	93	103	124
	総動力kW	9.05	14.1	19.6	25.3	31.4	34.5	44.5
運転装置	温度調節 安全装置 温度警報	乾燥運転(18℃～30℃)冷蔵運転(5℃)作動差±0.5℃連動 高圧圧力スイッチ及び可溶栓 サーモスタット						

●除湿能力は吸込空気の乾球温度25℃、湿度80%60Hzの場合とする。

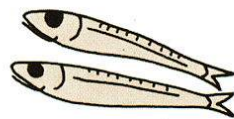
(単位kg) 50Hz/60Hz

乾燥処理能力

品名	加工方法	仕上り時間	CV-50N CV-50AN	CV-75N CV-75AN	CV-100N CV-100AN	CV-150N CV-150AN	CV-225N CV-225AN	CV-250N CV-250AN	CV-300N CV-300AN
イワシ(中ウルメ)	上干	40～48	420/500	625/750	830/1,000	1,250/1,500	1,600/2,000	2,000/2,500	2,500/3,000
カレイ	2分干	3～5	330/400	500/600	660/800	1,000/1,200	1,300/1,600	1,700/2,000	2,000/2,400
小アジ背割	半干	8～10	500/600	750/900	1,000/1,200	1,500/1,800	2,000/2,400	2,500/3,000	3,000/3,600
タイカ(一ネチ)	半干	17～20	420/500	625/750	830/1,000	1,250/1,500	1,600/2,000	2,000/2,500	2,500/3,000
桜干(ミリン)	上干	10～12	420/500	625/750	830/1,000	1,250/1,500	1,600/2,000	2,000/2,500	2,500/3,000
ししゃも	3分干	8～12	420/500	625/750	830/1,000	1,250/1,500	1,600/2,000	2,000/2,500	2,500/3,000
煮干(カタクチ)	上干	26～30	500/600	750/900	1,000/1,200	1,500/1,800	2,000/2,400	2,500/3,000	3,000/3,600



カレイ



イワシ(中ウルメ)



小アジ背割



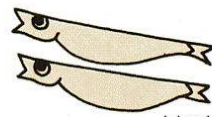
桜干(ミリン)



煮干(カタクチ)



タイカ



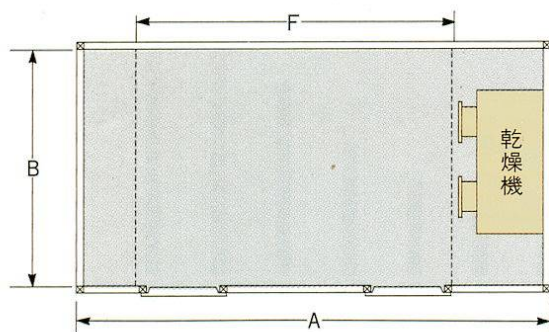
ししゃも

適用部屋寸法

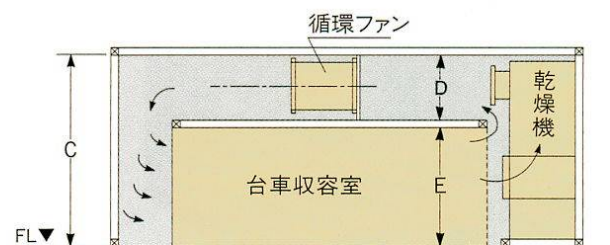
部屋寸法	機種	CV-50N CV-50AN	CV-75N CV-75AN	CV-100N CV-100AN	CV-150N CV-150AN	CV-225N CV-225AN	CV-250N CV-250AN	CV-300N CV-300AN
A(外寸幅)		500	520	600	600	750	820	820
B(奥行)		165	260	260	370	370	370	510
C(高さ)		280	280	280	280	280	280	280
D(循環ファンを設置するのに必要な高さ)		90	90	90	90	90	90	90
E(実質収容に必要な高さ)		180	180	180	180	180	180	180
F(実質収容可能な幅)		300	300	370	370	510	580	580
台車収容可能数		1列×5列=5台	2列×4列=8台	2列×5列=10台	3列×5列=15台	3列×7列=21台	3列×8列=24台	4列×8列=32台

●台車寸法666"×1160"×1760"(当社標準台車)

乾燥室平面図



乾燥室断面図



高効率除湿システムと低温化を見事に両立。卓越した機能で時代をリードする最新型。

冷風庫内がやわ干しのステージ。

N型をさらに低温化。ASAHIが永年蓄積してきた乾燥技術でN型を大幅に進化させました。10℃から乾燥可能なハイパワー、ハイグレードタイプです。

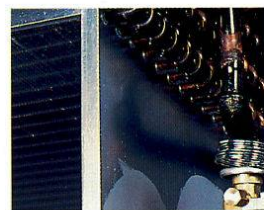
■特徴

●安定した製品づくりを可能にする画期的システム

独自に開発した微粒水分まで逃さない高効率除湿システムと低温化で、安定した高品質な製品づくりが可能。減塩食品ブームの影響でニーズが高まりつつある“イワシのやわ干し”も低温乾燥でソフトに美味しく仕上がります。

●パワフルなラジエーターを標準装備

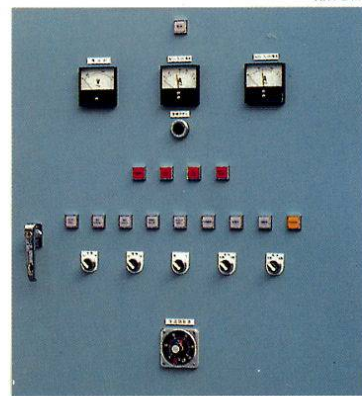
冷却装置に秀でた大容量の高性能ラジエーターを標準装備。低温乾燥で、ソフトで歩留りの良い製品ができます。



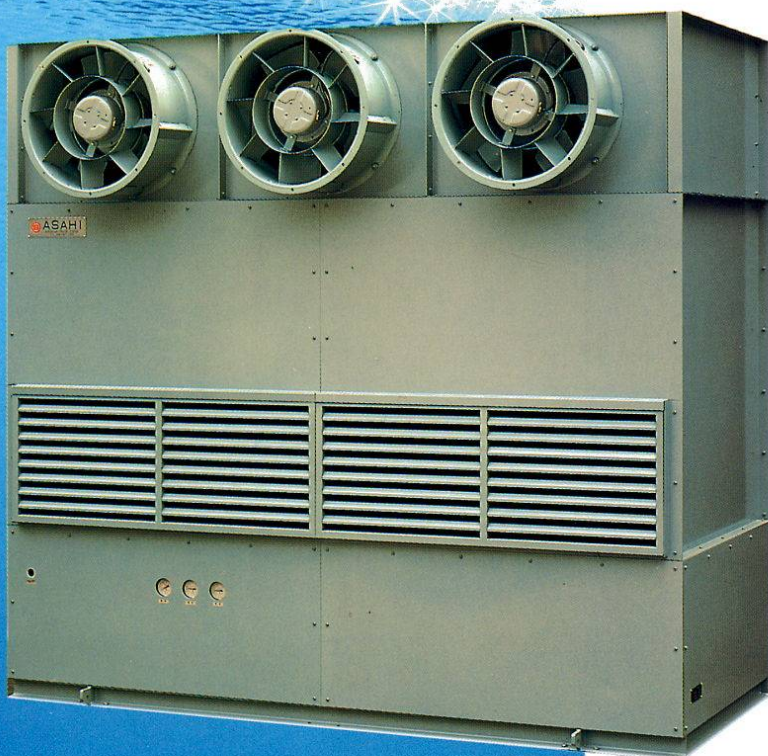
蒸発器

●オプションさらに効率アップ

湿度、風速の自動制御により、きめ細やかな乾燥操作が可能です。



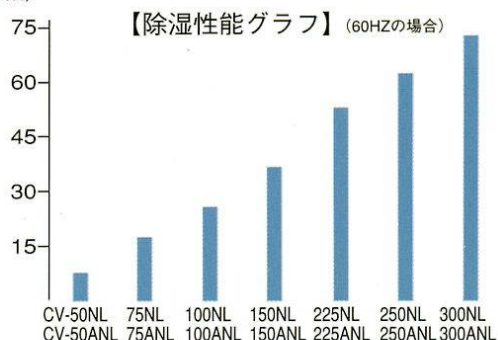
制御盤



CV-150NL

除湿能力
(ℓ/H)

【除湿性能グラフ】(60HZの場合)



CV-50NL CV-50ANL
CV-75NL CV-75ANL
CV-100NL CV-100ANL
CV-150NL CV-150ANL
CV-225NL CV-225ANL
CV-250NL CV-250ANL
CV-300NL CV-300ANL

冷風乾燥機

NLシリーズ
(低温仕様型空冷)
ANLシリーズ

仕様表

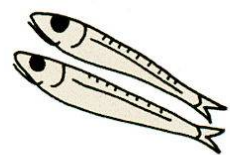
機種		CV-50NL CV-50ANL	CV-75NL CV-75ANL	CV-100NL CV-100ANL	CV-150NL CV-150ANL	CV-225NL CV-225ANL	CV-250NL CV-250ANL	CV-300NL CV-300ANL
外形寸法	幅×奥行×高さ(cm)	150×85.5×245	170×85.5×245	220×85.5×245	260×95×245	270×125×260	270×130×265	270×143×265
性能	除湿能力ℓ/H	12	18	25	36	55	63	73
	総動力kW	9.45	14.15	19.3	26.05	32.15	36.0	46.0
運転装置	温度調節 安全装置 温度警報	乾燥運転 (10℃～25℃) 冷蔵運転 (5℃) 作動差±0.5℃連動 高圧圧力スイッチ及び可溶栓 サーモスタット						

●除湿能力は吸込空気の乾球温度15℃、湿度80%60Hzの場合とする。

(単位kg) 50Hz/60Hz

乾燥処理能力 (15℃運転の場合)

品名	加工方法	仕上り時間	CV-50NL CV-50ANL	CV-75NL CV-75ANL	CV-100NL CV-100ANL	CV-150NL CV-150ANL	CV-225NL CV-225ANL	CV-250NL CV-250ANL	CV-300NL CV-300ANL
イワシ(キウメ)	上干	40～48	290/350	440/530	580/700	880/1,050	1,100/1,400	1,400/1,750	1,750/2,100
カレイ	2分干	3～5	230/280	350/420	460/560	700/840	910/1,100	1,200/1,400	1,400/1,700
小アジ背割	半干	8～10	350/420	530/630	700/840	1,050/1,250	1,400/1,700	1,750/2,100	2,100/2,500
タイカ(一ま干)	半干	17～20	290/350	440/530	580/700	880/1,050	1,100/1,400	1,400/1,750	1,750/2,100
桜干(ミリン)	上干	10～12	290/350	440/530	580/700	880/1,050	1,100/1,400	1,400/1,750	1,750/2,100
ししゃも	3分干	8～12	290/350	440/530	580/700	880/1,050	1,100/1,400	1,400/1,750	1,750/2,100



イワシ(中ウルメ)



カレイ



タイカ

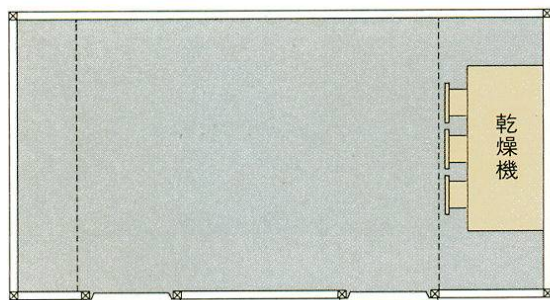


小アジ背割

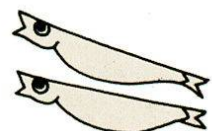
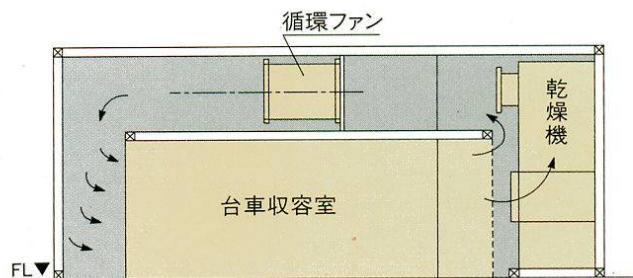


桜干(ミリン)

乾燥室平面図



乾燥室断面図



ししゃも



冷風に熱風をドッキング。比類のない大幅な温度差が自慢のローコストシステム。

熱と寒さともほどよい風で。

冷風乾燥機と熱風乾燥機を融合。より短時間に大量処理も可能な煮干し専用のパワフル乾燥タイプです。

■特徴

●期待以上のコストダウンが可能です。

蒸気ボイラー併用のため、熱効率が一段とスムーズになり、優れたコストパフォーマンスを実現。また直火型のように火災の心配ありません。

●ワイドな温度帯で製品に付加価値が生まれます

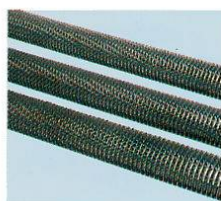
従来の機種に比べ、幅広い温度帯(18℃～40℃)はN E型ならではの。微妙な温度設定が可能となり、製品に市場評価の高い付加価値がプラスできます。もちろん処理能力も大幅に向上。

●操作性・耐久性も申し分なし

始動・停止がボタンひとつで行える手間がかからず、操作性に優れたパワフル設計。

●N型にも簡単に装備可能

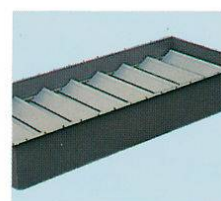
既設の冷風乾燥室(当社)にも簡単に取付けることができ、エロフィン式の蒸気ヒーター、外気導入ダンパー、排出シャッター等を装着により、効率のよい循環が得られ、処理時間もさらに短縮可能。



蒸気エロフィンヒーター



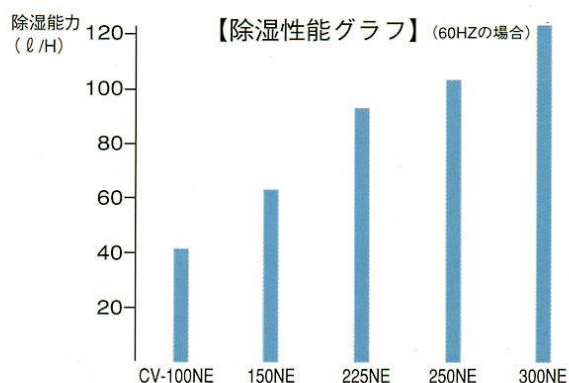
モジュロールモーター
(導入風量比例制御用)



外気導入ダンパー



CV-150NE



CV-100NE
CV-150NE
CV-225NE
CV-250NE
CV-300NE

冷風乾燥機

NE (熱冷併用型) シリーズ

仕様表

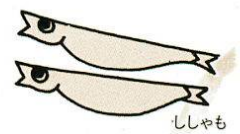
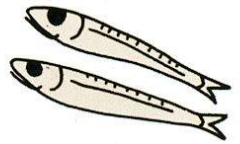
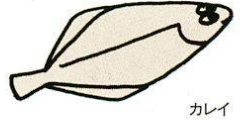
機種		CV-100NE	CV-150NE	CV-225NE	CV-250NE	CV-300NE
外形寸法	幅×奥行×高さ(cm)	170×90×245	220×90×245	260×110×245	280×120×245	320×110×245
性能	除湿能力 ℓ / H	41	62	93	103	124
	総動力kW	19.6	25.3	31.4	34.5	44.5
運転装置	温度調節 安全装置 温度警報	乾燥運転 (18℃～40℃) 冷蔵運転 (5℃) 作動差±0.5℃連動 高圧圧力スイッチ及び可溶栓 サーモスタット				

●除湿能力は吸込空気の乾燥温度25℃、湿度80%60Hzの場合とする。

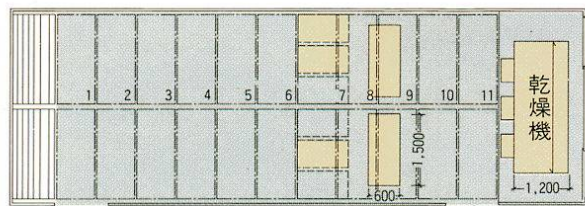
(単位kg) 50Hz/60Hz

乾燥処理能力

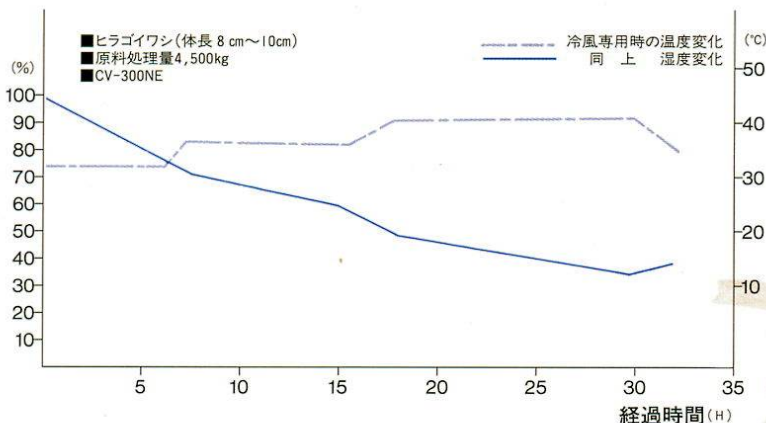
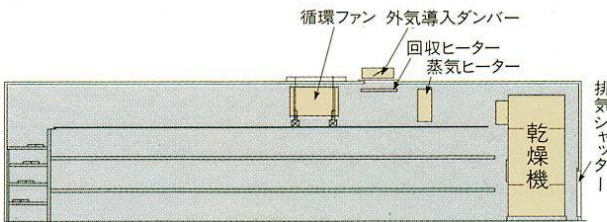
品名	加工方法	仕上り時間	CV-100NE	CV-150NE	CV-225NE	CV-250NE	CV-300NE
イワシ(キウメ)	上干	40～48	830/1,000	1,250/1,500	1,600/2,000	2,000/2,500	2,500/3,000
カレイ	2分干	3～5	660/800	1,000/1,200	1,300/1,600	1,700/2,000	2,000/2,400
小アジ背割	半干	8～10	1,000/1,200	1,500/1,800	2,000/2,400	2,500/3,000	3,000/3,600
タイカ(一貫干)	半干	17～20	830/1,000	1,250/1,500	1,600/2,000	2,000/2,500	2,500/3,000
桜干(ミリン)	上干	10～12	830/1,000	1,250/1,500	1,600/2,000	2,000/2,500	2,500/3,000
ししゃも	3分干	8～12	830/1,000	1,250/1,500	1,600/2,000	2,000/2,500	2,500/3,000
煮干(カクチ)	上干	16～20	1,050/1,250	1,600/1,900	2,350/2,800	2,650/3,150	3,200/3,800



乾燥室平面図(CV-225NE)



乾燥室断面図



ナチュラルパワー導入で驚異のランニングコストを実現する革命的省エネモデル。

季節風を身にまとい、魚族が正装する。

自然の空気を有効かつ効果的に利用する外気導入型。ニーズに応じてセレクト可能な省エネシステムでコンスタントな製品づくりを約束します。

■特徴

●35%アップのハイパワー

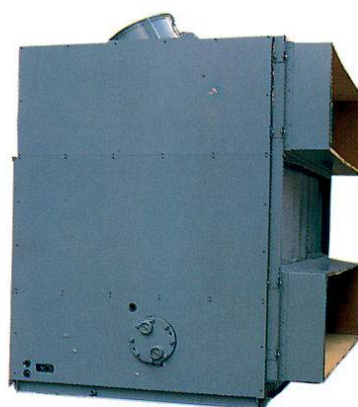
N型と比べ、除湿量が35%の能力アップ。理想的なランニングコストを実現します。

●独自のシステムで一年中製品ムラがない

自然のエネルギーを有効利用する独自の冷却除湿空気排出システムで、効率的な除湿能力を発揮。特に秋から春先においては、冷涼で乾燥した外気が大量に導入できるため、コストダウンはもちろん、効率が大幅に向上し、コンスタントな処理が望めます。

●シンプル設計

優れた操作性ながらシンプルな構造で耐久性がバツグン。

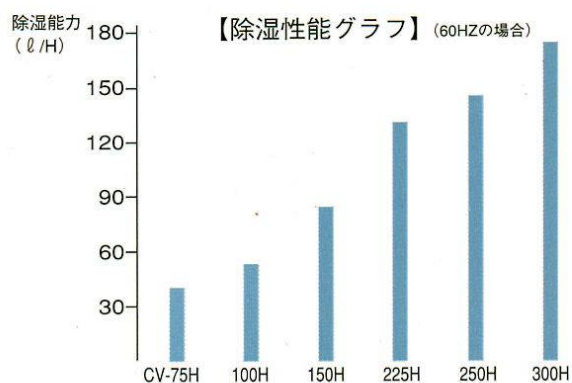


←外気導入口

→高湿空気排出口



CV-225H



CV-75H
CV-100H
CV-150H
CV-225H
CV-250H
CV-300H

冷風乾燥機

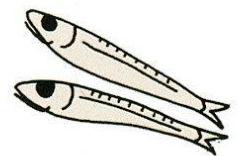
(外気導入型)
Hシリーズ



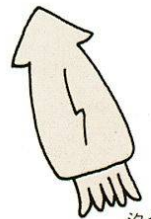
煮干(カタクチ)



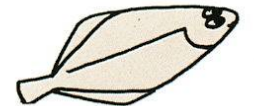
小アジ背割



イワシ(中ウルメ)



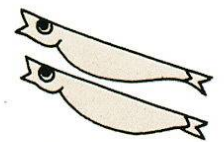
タイカ



カレイ



桜干(ミリン)



ししゃも

仕様表

機種		CV-75H	CV-100H	CV-150H	CV-225H	CV-250H	CV-300H
外形寸法	幅×奥行×高さ(cm)	150×130×200	170×160×200	220×160×200	260×190×210	280×190×210	320×190×210
性能	除湿能力ℓ/H	43	58	88	133	147	177
	総動力kW	13.85(ファン3台)	18.95(ファン4台)	24.68(ファン5台)	33.15(ファン6台)	37.1(ファン6台)	44.65(ファン8台)
運転装置	温度調節 安全装置 温度警報	乾燥運転(18℃～30℃)、冷蔵運転(5℃)、作動差±0.5℃ 高圧圧力スイッチ、可熔栓 室内サーモスタット					

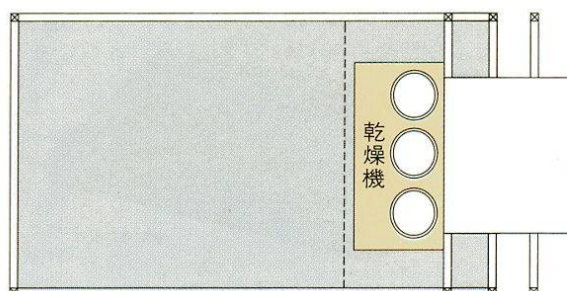
●除湿能力は吸込空気の乾球温度25℃、湿度80%外気10℃以下、60Hzの場合とする。

(単位kg) 50Hz/60Hz

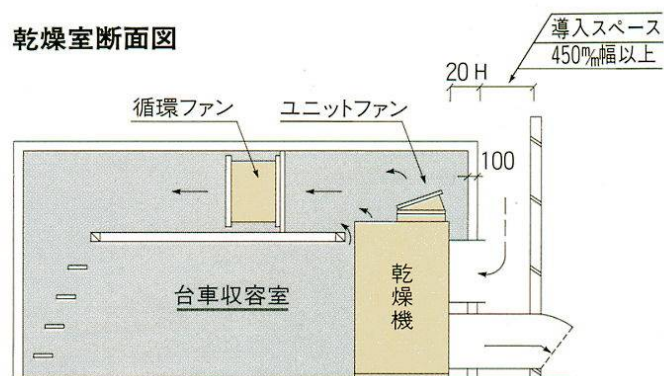
乾燥処理能力 (外気10℃以下の場合)

品名	加工方法	仕上り時間	CV-75H	CV-100H	CV-150H	CV-225H	CV-250H	CV-300H
イワシ(中ウルメ)	上干	40～48	800/1,000	1,100/1,300	1,650/1,950	2,100/2,600	2,600/3,250	3,250/3,900
カレイ	2分干	3～5	650/750	850/1,050	1,300/1,550	1,700/2,100	2,200/2,600	2,600/3,100
小アジ背割	半干	8～10	1,000/1,150	1,300/1,550	1,950/2,300	2,600/3,100	3,250/3,900	3,900/4,700
タイカ(一ネ干)	半干	17～20	800/1,000	1,100/1,300	1,650/1,950	2,100/2,600	2,600/3,250	3,250/3,900
桜干(ミリン)	上干	10～12	800/1,000	1,100/1,300	1,650/1,950	2,100/2,600	2,600/3,250	3,250/3,900
ししゃも	3分干	8～12	800/1,000	1,100/1,300	1,650/1,950	2,100/2,600	2,600/3,250	3,250/3,900
煮干(カタクチ)	上干	26～30	1,000/1,150	1,300/1,550	1,950/2,300	2,600/3,100	3,250/3,900	3,900/4,700

乾燥室平面図



乾燥室断面図



アイデア次第で使い方自由自在。さまざまなハイグレード機能を搭載した小さな巨人。

風に寝がされ熟成する。

狭いスペースでもOK。少量の冷風乾燥機に適したコンパクトサイズ。塩干魚加工業、鮮魚店、スーパー、旅館、土産物店に最適です。

■特徴

●コンパクトサイズながら機能は大型並み

温度や乾燥時間を自由に設定。乾燥が終わると自動的に冷蔵運転に切り替わるオートシステム等、小型ながら機能はビッグサイズ。

●理想的なランニングコストを実現

ヒートポンプ式だから火気を全く使用せず、セーフティー。動力費も低減し、高効率のランニングコストを実現します。

●据付工事一切なし

おがかりな据付工事不要。据付時に電源を入れるだけで即使用可能。狭いスペースを十分に生かせる親切設計です。

●操作カンタン、ワンタッチでOK

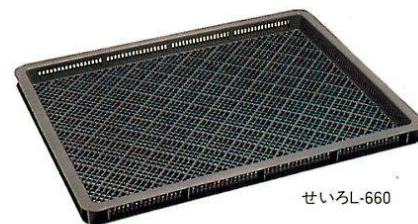
ワンタッチ全自動で誰でもラクラク簡単操作。しかも万一の場合を考えて運転異常警報装置付きで安心。



制御盤



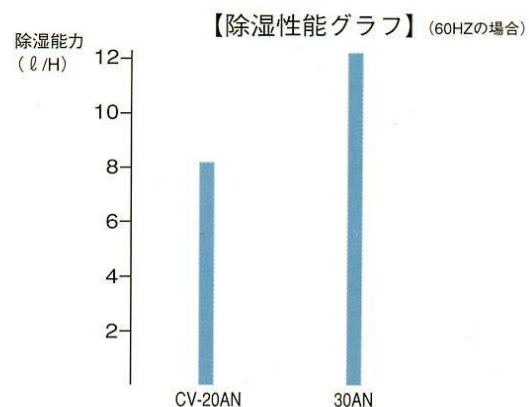
制御盤



せいろL-660



CV-20AN



CV-05AN
CV-10AN
CV-20AN
CV-30AN

冷風乾燥機 小型シリーズ (コンパクト空冷式)

仕様表

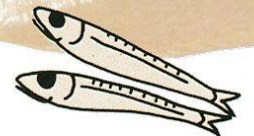
機種		CV-20AN	CV-30AN
外形寸法	幅×奥行×高さ(cm)	295×120×184	325×140×184
性能	除湿能力 ℓ / H	8.2	12.4
	総動力kW	3.16	3.98
運転装置	温度調節 安全装置 温度警報	乾燥運転 (18℃～30℃) 冷蔵運転 (5℃) 作動差±0.5℃連動 高圧圧力スイッチ及び可溶栓 サーモスタット	

●除湿能力は吸込空気の乾球温度25℃、湿度80%60Hzの場合とする。

乾燥処理能力

(単位kg) 50Hz/60Hz

品名	加工方法	仕上り時間	CV-20AN	CV-30AN
イワシ	半干	17～20	160/200	240/300
カレイ	2分干	3～5	130/160	195/240
小アジ背割	半干	8～10	190/240	285/360
タイカ(一夜干)	半干	17～20	160/200	240/300
桜干(ミリン)	上干	10～12	160/200	240/300
アジ開き	3分干	3～5	160/200	240/300
サバ開き	3分干	3～5	160/200	240/300
セイロ枚数	1枚当り3～5kg程度		48枚	72枚



イワシ(中ウルメ)



桜干(ミリン)



小アジ背割



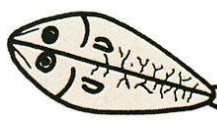
カレイ



煮干(カタクチ)



タイカ



サバ開き

CV-05ANとCV-10ANは製品開発・研究用としてジャストフィット

軽量・コンパクト・多種少量処理設計の利点を活かし、商業用のみにとどまらず、製品の開発・研究用としても大活躍。季節、天候の影響を受けない正確なデータ採取を可能にする高精度かつ、シンプルな操作性。不快感を感じさせない低騒音設計など、ユーザーの信頼にお応えします。

仕様表

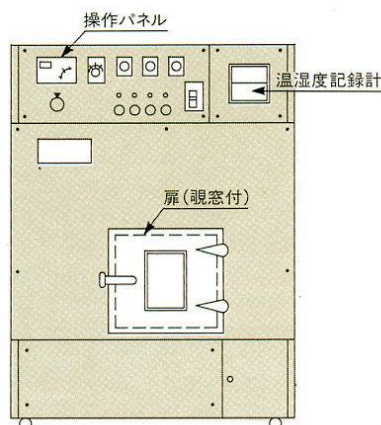
機種		CV-05AN	CV-10AN
外形寸法	幅×奥行×高さ(cm)	130×65×140	130×65×185
性能	除湿能力 ℓ / H	2.0	4.1
	総動力kW	0.549	1.14
運転装置	温度調節 安全装置	乾燥運転 (18℃～35℃)、 冷蔵運転 (5℃) 高圧圧力スイッチ及び可溶栓	

側面図

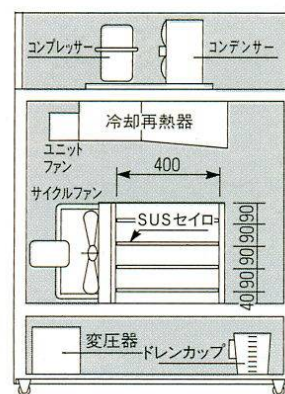


CV-05AN

正面図



断面図



麵に優しいすぐれた風が職人の味を紡ぎだす画期的な乾燥システム。

美味しい麵をより美味しくする魔法。

麵の生地を傷めることなく、効率のよい冷風乾燥で手作りの風味と旨さを追求した乾麵システムです。季節に左右されることなく、一定した高品質の製品づくりを実現します。

■特徴

●適度・適湿を自動制御し、高品質な製品づくり

美味しい麵づくりのきめとなる適温管理と、湿度の自動制御を実現。麵表面と内部の含水率差を低減する独自のシステムで、安定した製品づくりができ、市場評価もアップ。

●比類のない優れた経済性

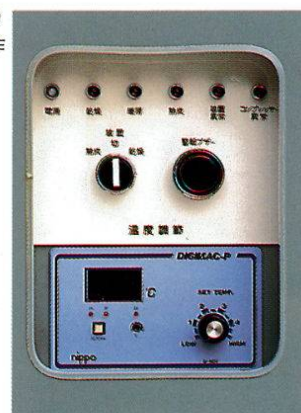
ヒートポンプ式だから火気を全く使用せず、セーフティー。動力費も低減し、高効率のランニングコストを実現します。

●ラクラク作業に貢献します

夏、冬共18℃～25℃の快適環境でのラクラク作業が可能です。

●すべておまかせの万能システム

ボイラー、除湿機等乾燥のための従来の備品補助機は一切必要ありません。操作も他機種同様ワンタッチでOK。



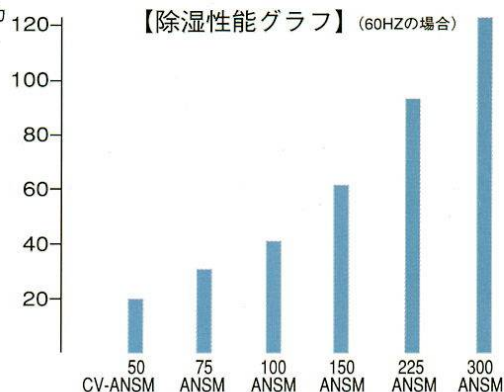
制御盤



CV150ANSM

除湿能力
(ℓ/H)

【除湿性能グラフ】(60HZの場合)

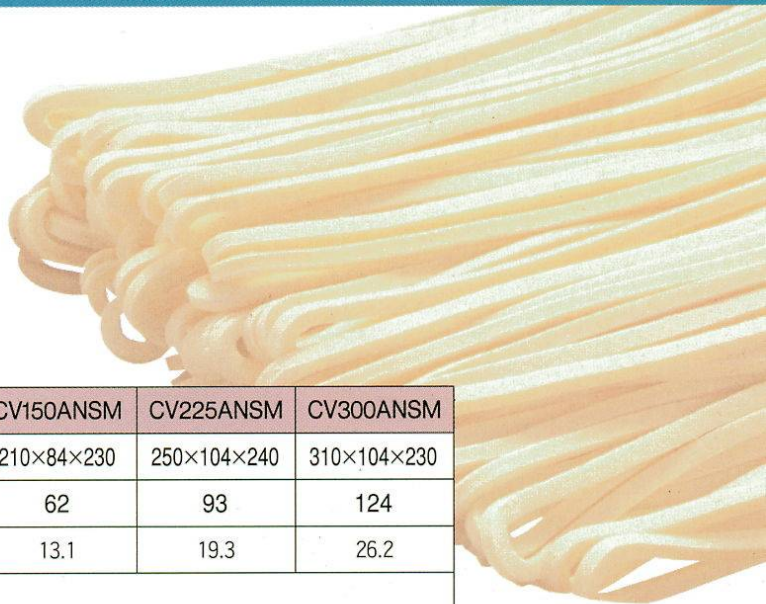


CV50ANSM
CV75ANSM
CV100ANSM
CV150ANSM
CV225ANSM
CV300ANSM

冷風乾燥機

ANSM

(乾麺用) シリーズ



仕様表

機種		CV50ANSM	CV75ANSM	CV100ANSM	CV150ANSM	CV225ANSM	CV300ANSM
外形寸法	幅×奥行×高さ(cm)	140×84×230	140×84×230	160×84×230	210×84×230	250×104×240	310×104×230
性能	除湿能力ℓ/H	20	31	41	62	93	124
	総動力kW	4.3	6.55	9.55	13.1	19.3	26.2
運転装置	温度調節 安全装置 温度警報	乾燥運転(18℃～30℃)、作動差±0.5 ヒューミディスタット 高圧圧カスイッチ及び可溶栓					

●除湿能力は吸込空気の乾燥温度25℃、湿度80%60Hzの場合とする。
(単位kg) 50Hz/60Hz

乾燥処理能力

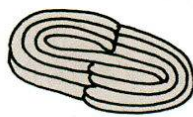
		CV50ANSM	CV75ANSM	CV100ANSM	CV150ANSM	CV225ANSM	CV300ANSM
Comp.HP(馬力)		5	7.5	10	15	22.5	30
ソーメン	1日工程 毎時入庫量(kg/H) (製品重量)	18/22	25/30	37/45	52/63	75/90	104/125
	2日工程 毎時入庫量(kg/H) (製品重量)	29/35	43/52	57/69	86/103	129/155	172/206
うどん	1日工程 毎時入庫量(kg/H) (製品重量)	21/25	29/35	42/50	58/70	83/100	117/140
	2日工程 毎時入庫量(kg/H) (製品重量)	33/40	50/60	67/80	99/119	149/179	198/232



ソーメン

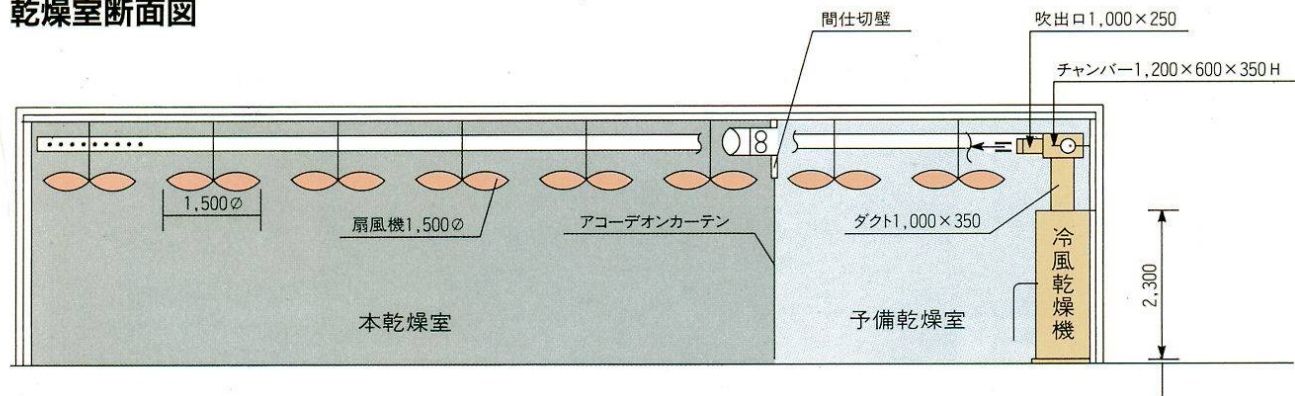


冷麦

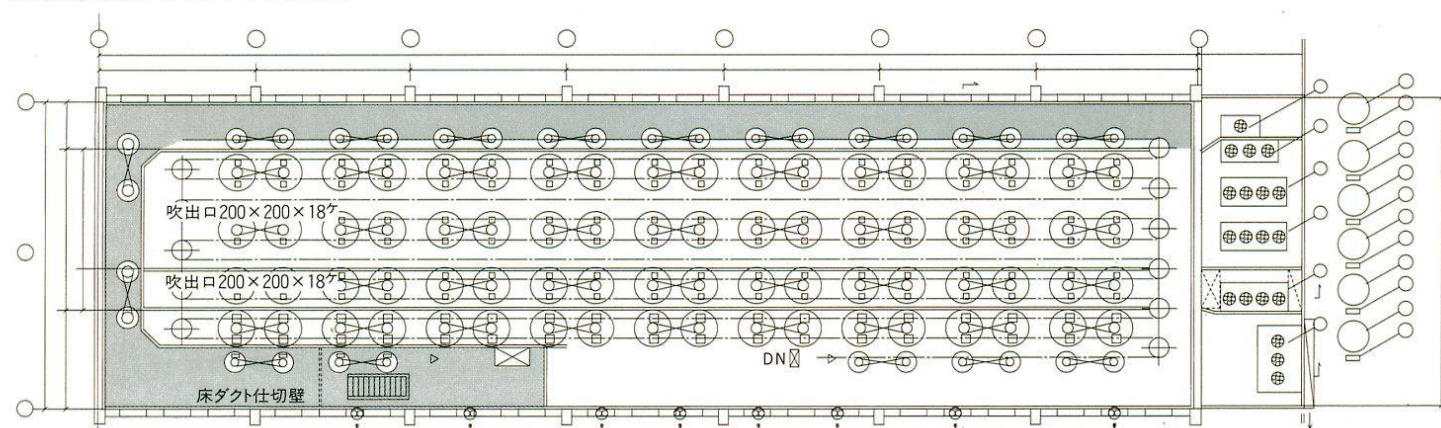


うどん

乾燥室断面図



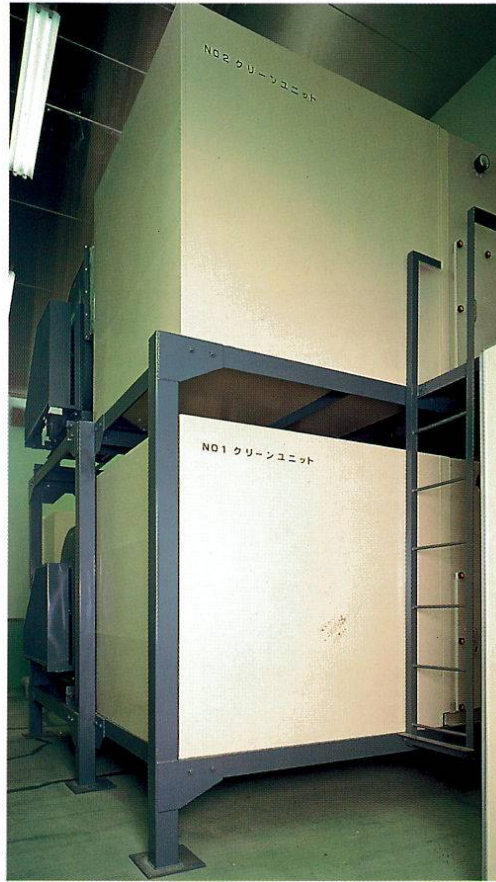
連続乾燥システム平面図



連続乾燥システムなら、一挙に大量乾燥が可能。卓越したエアークループで作業負荷の軽減はもちろん安定した品質と高い信頼性でお応えします。

Machines and Tools LINE-UP

より効率のよい作業環境に
プラスαの
こんな設置バリエーション



除湿空調システム本体

除湿空調システム

湿った空気をさわやか除湿。

空気中の湿気を取り除き、窓や壁の結露を予防します。さまざまな生産工場や倉庫をお望みの温度湿度にコントロール。人にも製品にもやさしいアメニティー空間をお作りします。



制御盤



別室にある本体より、除湿された空気が天井から入り、部屋の側面より排出され、空気を循環。

■除湿空調システム用途例

- 食品加工工場
 - 恒温・恒湿製造ライン
 - 無菌室(クリーンルーム)
- 等に最適です。

● お望みの温湿度条件・クリーン度(クラス)を御相談下さい。
御希望に添う空間をお作りします。

Machines and Tools LINE-UP

冷蔵保管倉庫

品質保持の必需品。

小型のプレハブ冷蔵庫から大型の築造冷蔵庫まで、設計から施工までおまかせください。アフターサービスも万全の体制で対応いたします。



冷蔵機械

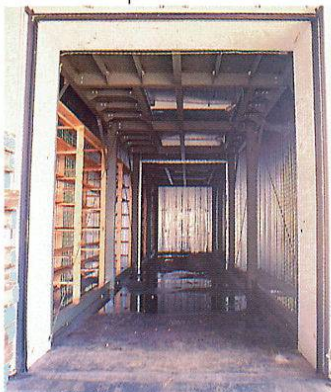


冷蔵室内

凍結庫

均一に素早く凍結。

最新のスクリー冷却機、スクロール冷凍機を使用。パワフルで安定性抜群の凍結を実現しました。フロンも特定フロン(R-502)は使用いたしません。



凍結庫内

●遠赤外線ボード

味と歯ざわりの決め手はこれ！

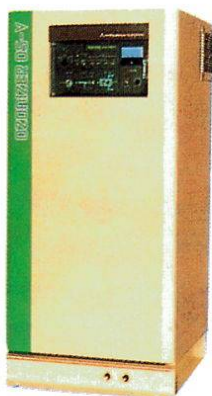


冷風乾燥庫内の壁面にセットする事により、やわ干しの肉質、味をソフトに仕上げます。

●オゾン発生機

不快な臭いをシャットアウト。

水産加工工場内の臭気をシャットアウト。工場内を清潔に保ち、乾燥工程においては魚肉の酸化防止にも効果を発揮します。



●ボイラー

用途多彩なパワフルボイラー。

当社NEシリーズの乾燥設備で使用する他、煮干しの煮釜にも最適です。煮釜の設計施工等と合わせて是非ご相談ください。

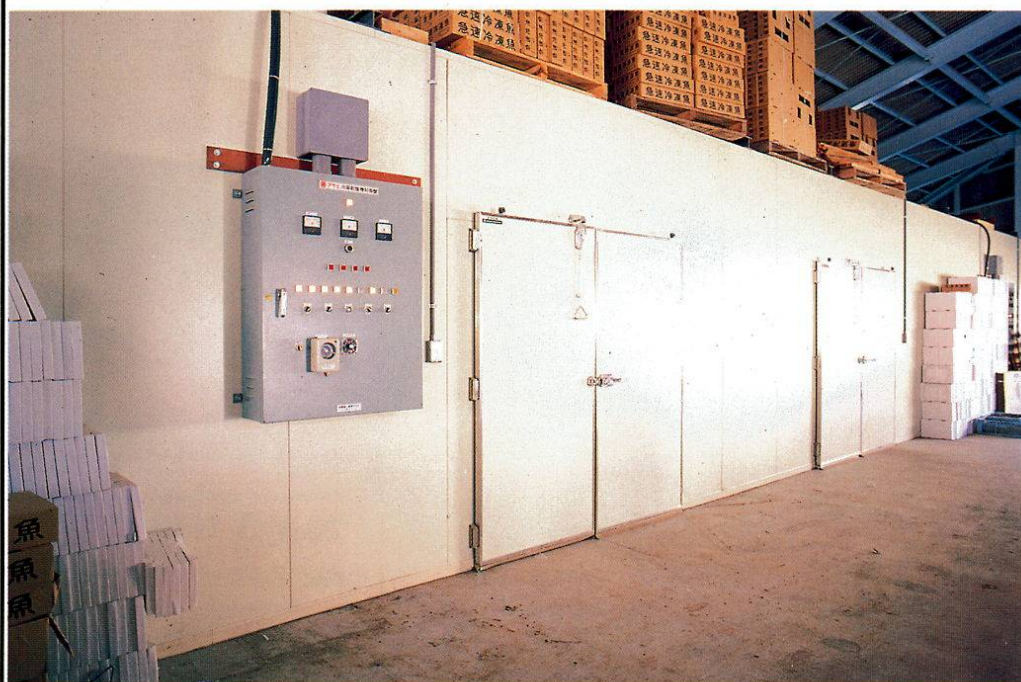
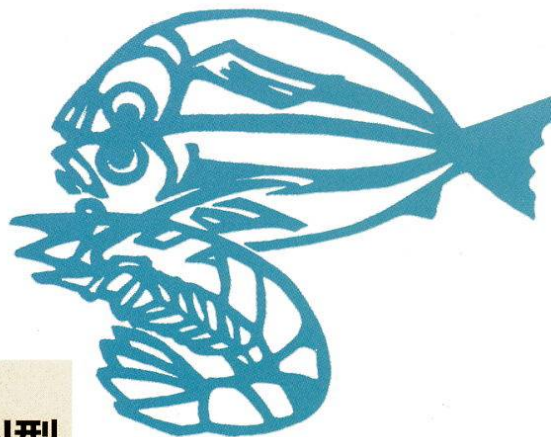


GOOD
WILL

導入設置例1

冷風乾燥機
Nシリーズ

宮崎県延岡市
A水産加工場 CV-225N型



(平成2年1月納入)

ノートラブルでフル生産。
工場内は清潔な雰囲気です。

新工場建設時にCV-225N型を2台納入
いただきました。イワシ(カタクチ、ウルメ、
ヒラゴ)の丸干しと煮干し(イリコ、雑ブ
シ)の両方に対応できるよう設計。
イワシで1回5トン(原魚)煮干で6トン

(原魚)の生産が可能。導入後全くノート
ラブルでフル生産いただいています。
乾燥室はプレハブ(表面塩ビ鋼板)を使
用し、工場内を清潔な雰囲気を保ってい
ます。

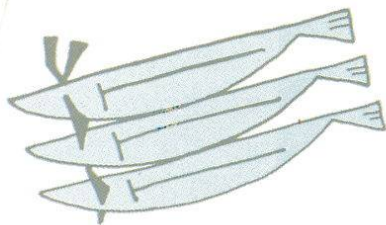
■設計、施工はもちろん、資金づくりまでをアドバイス

ご相談をいただきますと、設計、図面の作成はもちろん、資金計画から生産、経
営指導までトータルでアドバイスいたします。

冷風乾燥機導入をお考えの方は

下記項目を当社までお知らせください。

- | | | |
|---------|---------------------|--------------|
| ●加工品目 | ●台車寸法
(タテ×ヨコ×高さ) | ●お手持ちの乾燥室の有無 |
| ●原料・在庫量 | ●台車の有無 | ●導入予定時期 |



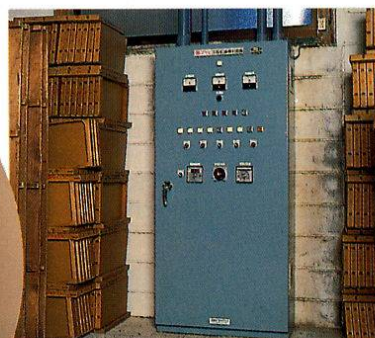
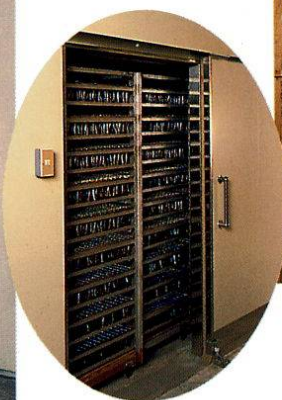
導入設置例2

冷風乾燥機 NLシリーズ

（やわ干し対応の低温仕様で
丸干しの生産にフル活用。）

島根県八束郡 Y水産 CV-300NL型

ウルメの乾燥専用機として導入いただきました。油ウルメのやわ干しに対応できるよう低温仕様のNLシリーズで設計を行いました。既に採用いただいておりますHシリーズ(CD-225H型)と合わせ丸干しの生産にフル活用していただいています。



(平成4年1月納入)

導入設置例3

冷風乾燥機 ANSM

長崎県島原市 T製麺所
CV150ANSM型

(平成5年納入)

梅雨、夏期も冬期と
変わらぬ品質で大好評。



味はもちろんのこと素麺の品質は何といっても色の白さと手ざわりのしなやかさ。従来の温風方式では冬場しか高品質の製品ができず、新工場の建設に合わせてCV150ANSM型を1台採用いただきました。梅雨、夏の間も冬期と変わらない品質の素麺ができ、大変喜んでいただいています。

アフターサービス

■年中無休のサービスネットワーク

お求めのお客様へ安心をお届けするため、当社は営業所、地域店を設け、24時間体制でスピーディーな保全修理業務をおこなっております。その機敏な機動性と、サービスネットワークで確かな信頼をいただいております。

仕様表・処理能力表一覧

Nシリーズ（標準型水冷）・ANシリーズ（標準型空冷）											
機種	外形寸法	性 能		運転装置	品 名						
	幅×奥行×高さ (cm)	除湿能力 (ℓ/H)	総動力 (kW)	温度調節 安全装置 温度警報	イワシ (上干)	カレイ (2分干)	小アジ背割 (半干)	汐イカ (半干)	桜 干 (上干)	ししゃも (3分干)	煮 干 (上干)
					仕上り時間						
					40～48	3～5	8～10	17～20	10～12	8～12	26～30
CV-50N CV-50AN	150×90×245	18	9.05	乾燥運転(18℃ 30℃)冷蔵運転(5℃) 作動差±0.5℃ 高圧力スイッチ及び可溶栓 ヒューミスタット	420/500	330/400	500/600	420/500	420/500	420/500	500/600
CV-75N CV-75AN	150×90×245	31	14.1		625/750	500/600	750/900	625/750	625/750	625/750	750/900
CV-100N CV-100AN	170×90×245	41	19.6		830/1,000	660/800	1,000/1,200	830/1,000	830/1,000	830/1,000	1,000/1,200
CV-150N CV-150AN	220×90×245	62	25.3		1,250/1,500	1,000/1,200	1,500/1,800	1,250/1,500	1,250/1,500	1,250/1,500	1,500/1,800
CV-225N CV-225AN	260×110×245	93	31.4		1,600/2,000	1,300/1,600	2,000/2,400	1,600/2,000	1,600/2,000	1,600/2,000	2,000/2,400
CV-250N CV-250AN	280×120×245	103	34.5		2,000/2,500	1,700/2,000	2,500/3,000	2,000/2,500	2,000/2,500	2,000/2,500	2,500/3,000
CV-300N CV-300AN	320×110×245	124	44.5		2,500/3,000	2,000/2,400	3,000/3,600	2,500/3,000	2,500/3,000	2,500/3,000	3,000/3,600
●除湿能力は吹込空氣の乾燥温度25℃湿度80% 60Hzの場合（単位kg）50Hz/60Hz											

●除湿能力は吹込空気の乾球温度25℃湿度80% 60Hzの場合 (単位kg) 50Hz/60Hz

NLシリーズ（低温仕様型水冷）・ANLシリーズ（低温仕様型空冷）										
機種	外形寸法	性 能		運転装置	品 名					
	幅×奥行×高さ (cm)	除湿能力 (ℓ/H)	総動力 (kW)	温度調節 安全装置 温度警報	イワシ (上干)	カレイ (2分干)	小アジ背割 (半干)	汐イカ (半干)	桜 干 (上干)	ししゃも (3分干)
	仕上り時間									
					40～48	3～5	8～10	17～20	10～12	8～12
CV-50NL CV-50ANL	150×85.5×245	12	9.45	乾燥運転(10℃ 25℃)冷蔵運転(5℃) 作動差±0.5℃ 高圧力スイッチ及び可溶栓 サーモスタット	290/350	230/280	350/420	290/350	290/350	290/350
CV-75NL CV-75ANL	170×85.5×245	18	14.15		440/530	350/420	530/630	440/530	440/530	440/530
CV-100NL CV-100ANL	220×85.5×245	25	19.3		580/700	460/560	700/840	580/700	580/700	580/700
CV-150NL CV-150ANL	260×95×245	36	26.05		880/1,050	700/840	1,050/1,250	880/1,050	880/1,050	880/1,050
CV-225NL CV-225ANL	270×125×260	55	32.15		1,100/1,400	910/1,100	1,400/1,700	1,100/1,400	1,100/1,400	1,100/1,400
CV-250NL CV-250ANL	270×130×265	63	36.0		1,400/1,750	1,200/1,400	1,750/2,100	1,400/1,750	1,400/1,750	1,400/1,750
CV-300NL CV-300ANL	270×140×265	73	46.0		1,750/2,100	1,400/1,700	2,100/2,500	1,750/2,100	1,750/2,100	1,750/2,100

●除湿能力は吹込空気の乾球温度15℃湿度80% 60Hzの場合 (単位kg) 50Hz/60Hz

NEシリーズ（熱冷併用型）											
機種	外形寸法	性 能		運転装置	品 名						
	幅×奥行×高さ (cm)	除湿能力 (ℓ/H)	総動力 (kW)	温度調節 安全装置 温度警報	イワシ (上干)	カレイ (2分干)	小アジ背割 (半干)	汐イカ (半干)	桜 干 (上干)	ししゃも (3分干)	煮 干 (上干)
					仕上り時間						
					40～48	3～5	8～10	17～20	10～12	8～12	16～20
CV-100NE	170×90×245	41	19.6	サーモスタット 高圧力スイッチ及び可溶栓 乾燥運転(18℃ 40℃)冷蔵運転(5℃) 作動差±0.5℃運動	830/1,000	660/800	1,000/1,200	830/1,000	830/1,000	830/1,000	1,050/1,250
CV-150NE	220×90×245	62	25.3		1,250/1,500	1,000/1,200	1,500/1,800	1,250/1,500	1,250/1,500	1,250/1,500	1,600/1,900
CV-225NE	260×110×245	93	31.4		1,600/2,000	1,300/1,600	2,000/2,400	1,600/2,000	1,600/2,000	1,600/2,000	2,350/2,800
CV-250NE	280×120×245	103	34.5		2,000/2,500	1,700/2,000	2,500/3,000	2,000/2,500	2,000/2,500	2,000/2,500	2,650/3,150
CV-300NE	320×110×245	124	44.5		2,500/3,000	2,000/2,400	3,000/3,600	2,500/3,000	2,500/3,000	2,500/3,000	3,200/3,800

●除湿能力は吹込空気の乾球温度25℃湿度80% 60Hzの場合 (単位kg) 50Hz/60Hz

Hシリーズ (外気導入型)

機種	外形寸法	性 能		運転装置	品 名						
	幅×奥行×高さ (cm)	除湿能力 (ℓ/H)	総動力 (kW)	温度安全調節装置 室内サーモスタット 高圧力スイッチ及び可溶栓 乾燥運転18℃以下30℃冷感運転(5℃)作動差±0.5℃連続	イワシ (上干)	カレイ (2分干)	小アジ背割 (半干)	タイカ (半干)	桜 干 (上干)	ししゃも (3分干)	煮 干 (上干)
					仕上り時間						
					40～48	3～5	8～10	17～20	10～12	8～12	26～30
CV-75H	150×130×200	43	13.85	800/1,000	650/750	1,000/1,150	800/1,000	800/1,000	800/1,000	1,000/1,150	
CV-100H	170×160×200	58	18.95	1,100/1,300	850/1,050	1,300/1,550	1,100/1,300	1,100/1,300	1,100/1,300	1,300/1,550	
CV-150H	220×160×200	88	24.68	1,650/1,950	1,300/1,550	1,950/2,300	1,650/1,950	1,650/1,950	1,650/1,950	1,950/2,300	
CV-225H	260×190×210	133	33.15	2,100/2,600	1,700/2,100	2,600/3,100	2,100/2,600	2,100/2,600	2,100/2,600	2,600/3,100	
CV-250H	280×190×210	147	37.1	2,600/3,250	2,200/2,600	3,250/3,900	2,600/3,250	2,600/3,250	2,600/3,250	3,250/3,900	
CV-300H	320×190×210	177	44.65	3,250/3,900	2,600/3,100	3,900/4,700	3,250/3,900	3,250/3,900	3,250/3,900	3,900/4,700	

●除湿能力は吹込空気の乾球温度25℃湿度80%外気10℃以下 60Hzの場合 (単位kg) 50Hz/60Hz

小型シリーズ (コンパクト空冷式型)

機種	外形寸法	性 能		運転装置	品 名						
	幅×奥行×高さ (cm)	除湿能力 (ℓ/H)	総動力 (kW)	温 安 度全 調装 節置 報	イワシ (上干)	カレイ (2分干)	小アジ背割 (半干)	汐イカ (半干)	桜 干 (上干)	ししゃも (3分干)	煮 干 (上干)
					仕上り時間						
					40～48	3～5	8～10	17～20	10～12	8～12	26～30
CV-05AN	130×65×140	2.0	0.549		10 ～ 30 kg 程 度						
CV-10AN	130×65×185	4.1	1.14		20 ～ 50 kg 程 度						
CV-20AN	295×120×184	8.2	2.46		160/200	130/160	190/240	160/200	160/200	160/200	160/200
CV-30AN	325×140×184	12.4	3.98		240/300	195/240	285/360	240/300	240/300	240/300	240/300

●除湿能力は吹込空気の乾球温度25℃湿度80% 60Hzの場合 (単位kg) 50Hz/60Hz

ANSMシリーズ(乾麺用)

機種	外形寸法	性 能		運転装置	品 名			
	幅×奥行×高さ (cm)	除湿能力 (ℓ/H)	総動力 (kW)	温度安全 調節装置 警告	ソーメン1工程 毎時入庫量 (kg/H) (製品重量)	ソーメン2工程 毎時入庫量 (kg/H) (製品重量)	うどん1工程 毎時入庫量 (kg/H) (製品重量)	うどん2工程 毎時入庫量 (kg/H) (製品重量)
CV-50ANSM	140×84×230	20	4.3	乾燥運転18℃〜30℃冷感運転5℃作動差±0.5℃ 高圧力スイッチ及び可溶栓 ヒューミテックスント	18/22	29/35	21/25	33/40
CV-75ANSM	140×84×230	31	6.55		25/30	43/52	29/35	50/60
CV-100ANSM	160×84×230	41	9.55		37/45	57/69	42/50	67/80
CV-150ANSM	210×84×230	62	13.1		52/63	86/103	58/70	99/119
CV-225ANSM	250×104×240	93	19.3		75/90	129/155	83/100	149/179
CV-300ANSM	310×104×240	124	26.2		104/125	172/206	117/140	198/232

●除湿能力は吹込空気の乾球温度25℃湿度80% 60Hzの場合 (単位kg) 50Hz/60Hz