



製品のご案内

業界最高能力！

乾燥機



自動釜から乾燥機、そして自動セイロ積機まで、加工場の安全な作業の全自動化に日々努めています。
加工場の規模、使い手の立場に立って、最高の仕事ができるよう商品開発に取り組んでおります。

HDS 株式会社花立電機製作所

兵庫県淡路市志筑 1610-1

TEL 0799-62-2505 FAX 0799-62-1710

天日に近い乾燥機仕上げを実現！

低温乾燥・効率化を実現

高回転・高性能のファン搭載により、乾燥機内部に風を送り込み拡散させます。機内の温度を隅々まで均一化させ、製品温度の上昇時間を大幅に短縮できます。



強力なファン搭載によりさらにグレードアップ！

魚体の腐食防止

当社の乾燥方法の特徴のひとつは『低温乾燥』です。低温でじっくり乾燥させるため、魚体の表面だけを乾燥するのではなく、内側よりじっくりと乾燥させていきます。そのため、いったん冷蔵庫に入れた後も魚体内部から水分が発生することなく、早期腐食を格段に防ぎます。

変色せず、ツヤを落とさず、旨みを逃がさない！

乾燥による変色防止

自然乾燥した場合に近い仕上がりを実現するため、乾燥機内部の構造にいくつかの工夫があります。コンベアの段数・幅・熱源・運搬方法等により、均一にムラなく乾燥させ最高の仕上がりを実現いたします。

マルチに使えます！

熱水洗浄でクリーン効果

乾燥機裏通路も道幅・高さとも、十分なほどゆとりとれるので、湿気やニオイの発生を防ぎ、カビ・細菌の増殖を抑えます。完全水洗い可能で乾燥機裏側も全開放できるように扉を施しています。

熱水予備タンク

選ばれるポイントは！

90℃の熱水が
1 分間に 5 t
供給できます

- ・熱水洗浄
- ・熱水殺菌
- ・釜のお湯交換



当社のSUS製熱水予備タンクの設置により、乾燥機の熱水洗浄ができます。ネットに付着した魚体の油分やニオイ、エアーだけでは除去できない隠れた菌を熱水で洗い流せます。熱水温度は自動温度調節機能により約90℃を常時維持し、付属の高圧SUSポンプで洗浄できます。そのうえ、自動釜の湯の交換にも使用でき、時間の短縮になり効率的です。食品に安全かつ、多様な範囲に使用できるためご好評いただいております。



完全フルオープンドア

ネットの洗浄はもちろん！
機械の清掃・メンテナンスまで楽々行なえます。当社の乾燥機は、透明ドアを使用しており、運転中でも乾燥機内部の確認ができます。フルオープンドアで毎日の掃除ができます。菌の繁殖を抑制し衛生な環境を維持できます。フルオープンで洗浄後の乾燥時間も極めて短いです。

自動釜～乾燥機までの中継ネットコンベア

自動釜から乾燥機に入るまでの中継ネットコンベアで、しっかり脱水（強力型脱水プロア）して魚体の無駄な水分を切り乾燥機での低温乾燥に備えます。脱水後はスピーディに乾燥し、魚体の白さを保ち旨みをとじこめます



集中一括管理制御盤



初心者の方にも簡単に操作できる制御の仕組みになっています。もちろん細部にこだわった設定も可能で、魚質にあった最適なスピードと温度をコントロールできます。【集中一括管理制御盤】は1ヶ所で操作を統括しているため、動き回ることなく瞬時に全ての機械の情報がわかり設定もできます

- ・スチームバルブの自動開閉
(熱伝体により温度を検出)
- ・乾燥機内コンベアのスピードを調整可能
(インバーター制御)
- ・制御盤はステンレス製を設置



*ネット洗浄管で各段・ネット 熱水洗浄！！

*圧倒的掃除のしやすさ！！

乾燥機表面・裏面・前面・後面すべて
開閉扉どこからでも掃除ができます

UV殺菌コンベア



すべてのご要望にお応えできるよう、花立電機製作所はお客様との信頼関係を大切にしています。問題から解決までを一緒に考え、一歩進んだ取組ができるよう日々努力を重ねています。

HDS 株式会社花立電機製作所

〒656-2131 兵庫県淡路市志筑 1610-1
TEL 0799-62-2505 FAX 0799-62-1710