

## 空っ風君のアクセサリ類

- ① 空っ風君ファン
- ② モバイル制御盤（作物や対象量に応じて風量調整、間隔運転が可能です）
- ③ アスパレーションシート
- ④ プロダクトシート
- ⑤ ガスヒーター（サーモスタット付き）
- ⑥ モバイル温湿度計
- ⑦ Cool&Dryコンテナ（用途に合わせて各種取り揃えております。）



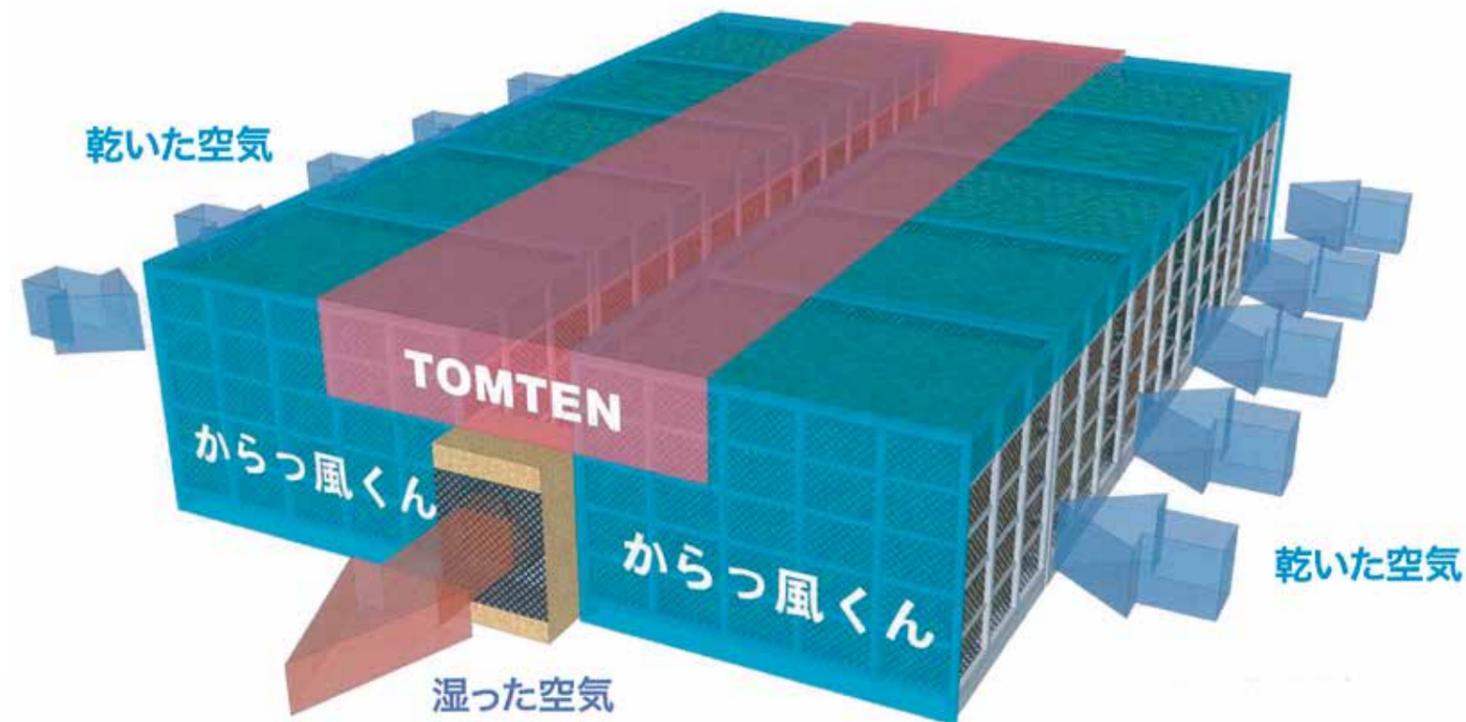
濡れイモ、タマネギを  
一日で乾かすお助けマン

から かせ くん  
**空っ風君**



今年もまいった。雨、雨、雨で畑には入れないし、やっとの思いで収穫したタマネギやジャガイモは濡れたまま。コンテナに入れたはいいけど中は乾かず、カビるわ腐るわで、やってられないよ…

から かせ くん  
**空っ風君** は、そんな悩みを  
**解決します!!**



### TOMTEN GROUP

**TOMTEN**  
Trading Company Limited  
TOMTEN Trading 有限会社

本店 〒062-0043 札幌市豊平区福住3条7丁目8番16号 TEL&FAX 011-852-5541  
帯広支店 〒080-0801 帯広市東1条南7丁目2番地1 TEL 0155-67-5991 FAX 0155-67-6609

TOMTEN Trading 有限会社は、株式会社 TOMTENのグループ会社です。

**TOMTEN** Ltd.  
株式会社 TOMTEN

本社 〒080-0801 帯広市東1条南7丁目2番地1 TEL 0155-67-5991 FAX 0155-67-6609  
札幌支社 〒062-0043 札幌市豊平区福住3条7丁目8番16号 TEL&FAX 011-852-5541  
一級建築士事務所(第1477号)  
建設業許可：北海道知事許可(建)(管)十第03870号

<http://www.tomten.co.jp>

## 特徴

### 1 早期乾燥により、腐敗の原因となるバクテリアの活動を抑えます。

土壌中には大量の微生物、バクテリアが存在します。収穫物にはそれらの微生物、バクテリアが付着しています。収穫物が濡れていると、バクテリアが水分とともに移動し、傷や開放部から作物内部に侵入、腐敗を引き起こします。

「空っ風君」は、短時間で作物表面を乾燥させることで、バクテリアの移動と活動を抑制します。

### 2 1日でコンテナ内の濡れた農作物を乾燥させます。

これまで、コンテナ内部の乾燥は、ファンで空気を当てるしか方法がありませんでした。

「空っ風君」は、シートとファンの組み合わせで作物間隙に強制的に空気を通します。最適風速に基づく施設設計と実証試験から、乾燥効率を妨げる空気経路を防ぐ工夫もあります。

### 3 設置、運転、移動が簡単です。

- タマネギ、ニンニクなどの庭先乾燥はもちろん、ジャガイモ、サツマイモ、カボチャの庭先風乾（キュアリング）が行えます。
- 水洗い後のニンジン、ダイコン、サツマイモなど急速乾燥や、冷蔵庫内で使用することによりニンジン、アスパラ、ブロッリーなど急速冷却に強力に威力を発揮します。
- 冷蔵庫から暖かい場所に出した野菜の結露防止にも使用できます。



ハウス内設置



乾燥前



乾燥後

このような青切りたまねぎでも10日間（ハウス内）でコンテナ中心部までムラなく、しっかりと乾燥します（天候により乾燥進度は変動します）。本画像は、中部地方（日本海側）での乾燥実績です。

庭先（下屋、ビニールハウス内など）や既存施設内（農機具格納庫、冷蔵庫内など）で本格乾燥、キュアリング、急速冷却が可能です！

実際に使用されている代表的な作物

（たまねぎ、じゃがいも、にんにく、かぼちゃ、さといも、さつまいも、落花生など）

