

野菜コンテナ貯蔵の革命



農産物貯蔵庫は設計から施工までTOMTENにお任せください！
新設倉庫はもちろん既存倉庫の改修も

アスペレーションシステム



プレッシャーシステム



低温外気を利用した少ないエネルギーで農産物の最適な温度・湿度を保つことにより、発芽や腐敗などの病気の蔓延を防ぎ、長期間高い品質を維持します

- 特徴1** 作物間隙に強制的に空気を通す（換気・乾燥させる）ことにより、腐敗の原因となるバクテリアの移動と活動を抑制します。
- 特徴2** 高い換気効率により、少ないエネルギーで目的とする品温に冷却し、発芽を抑制します。
- 特徴3** 高い品質での農産物の貯蔵が可能になります。



Mooij Agro(モーイ・アグロ)社は、革新的な農産物用換気システムの開発において30年の実績を有するオランダの会社です。同社のシステムは、世界25カ国以上で使用されています。



株式会社 TOMTEN

一級建築士事務所(第十四77号)
建設業許可: 北海道知事許可(建)(管)(電)第十03870号

TOMTEN(トムテン)は、農産物の栽培から収穫・貯蔵・加工・流通・販売に至るまでを応援する総合コンサルティング企業です。Mooij Agro社の日本正規代理店として、お客様のご要望に応じた貯蔵システムをご提供いたします。

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

じゃがいも

Mooij Agro

貯蔵品質の向上と貯蔵コスト削減が可能です。

泥で汚れたジャガイモでも安心！
ジャガイモをしっかりと乾燥してくれます。

▶ 春にまだ芽かきをしていますか？

しっかりとジャガイモを冷やして発芽を長期間抑制します。

▶ 真冬でも冷凍機を動かしていませんか！

低温外気をフルに利用することにより、少ないエネルギーによる効率的な冷却を実現します。

▶ ジャガイモの減耗が多すぎませんか？

ジャガイモを最適な温度・湿度に保つため、ジャガイモを消耗させずに、長期間高い品質を維持します。



たまねぎ

Mooij Agro

青切りたまねぎも1週間でしっかりと乾燥！
貯蔵品質の向上と貯蔵コスト削減が可能です

もうタマネギを畑で天日乾燥する必要はありません。
生の状態のタマネギも、容器に入ったまましっかりと乾燥します。
お使いのタマネギ倉庫に以下のような問題はありませんか？

▶ 凍結の恐れがあるため、2℃以下に温度を下げられない。

▶ 冷凍機を稼働させても、秋に収穫したタマネギは3月頃までに芽が出てしまう。

▶ コンテナの外側は乾いていても、内部は湿っぽくてカビが生えてくる。

▶ タマネギに2℃以上の温度差がある。

▶ 低温外気を利用すると、温度コントロールがうまくいかない。



青切りたまねぎも
1週間でムラ無く
しっかりと乾燥します。



TOMTEN GROUP



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



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。