

圃場熱除去、腐敗・カビの抑制に

から かせ くん

# 空っ風君<sup>®</sup>



このようなことにお困りではありませんか？



猛暑により、腐敗やカビが発生…

圃場熱や蒸れにより、  
十分に乾燥されない or 乾燥が遅い…



収穫・乾燥を省力化したい…



上記のようなお悩み、ぜひ空っ風君におまかせください！



## じゃがいも ●1日でムラなく乾燥! 計画的な早出し出荷が行えます。



1日後



## たまねぎ ●早期乾燥、早出しに!

天日乾燥ができない「本島産たまねぎ」、  
早出し期の「北海道産たまねぎ」で活躍しています!



10日後



## にんにく ●鉄コンでもサンテナでも、大容量に、楽々設置!

省力化!



## かぼちゃ ●大幅な省力化!! 容器のままムラなく風乾



鉄コンテナ収穫

鉄コンテナの  
まま風乾



施設内「空っ風君」風乾

## さつまいも ●早期乾燥、早期出荷が可能に!

洗浄後、夜に乾燥を開始すれば、朝には乾燥が完了し、早期出荷が可能になります。



洗浄後、  
半日で乾燥!

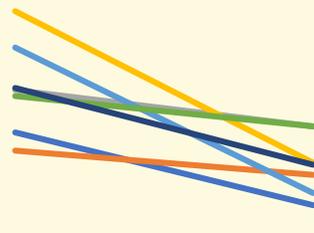


## 小豆 ●大容量乾燥 & 1日で平均▲1%以上水分減少!!

▲1%以上/日



18.5%  
18.0%  
17.5%  
17.0%  
16.5%  
16.0%  
15.5%  
15.0%  
14.5%  
14.0%



2020/11/26

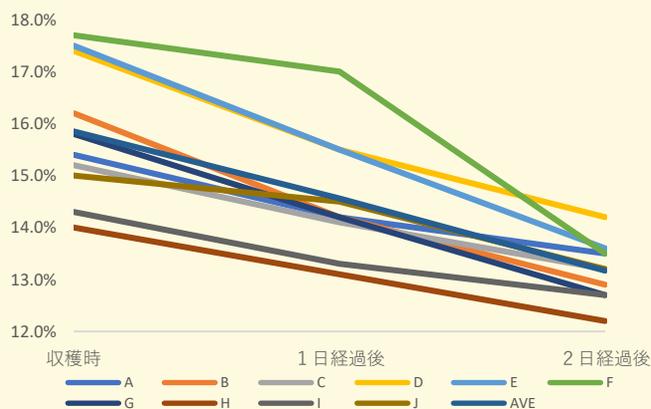
2020/11/27

— A — B — C — D — E — F — AVE

※「空っ風君」を使用した際の、小豆の水分率に関する検証結果

## 大豆 ●大容量乾燥 & 1日平均▲1%以上水分減少!

▲1%以上/日



※「空っ風君」を使用した際の、大豆の水分率に関する検証結果

## 結露対策 ●冷蔵庫から出庫した農産物の結露対策にも!

前日の夕方にセットし、翌朝まで通風することで、結露が発生せずスムーズな選別作業が行えます。

※乾燥速度は天候や環境により変動する場合があります。



※結露したじゃがいも



※空っ風君使用後のじゃがいも

## 高温環境下で、腐敗やカビが発生しやすくなる要因



※作物の呼吸のイメージ図

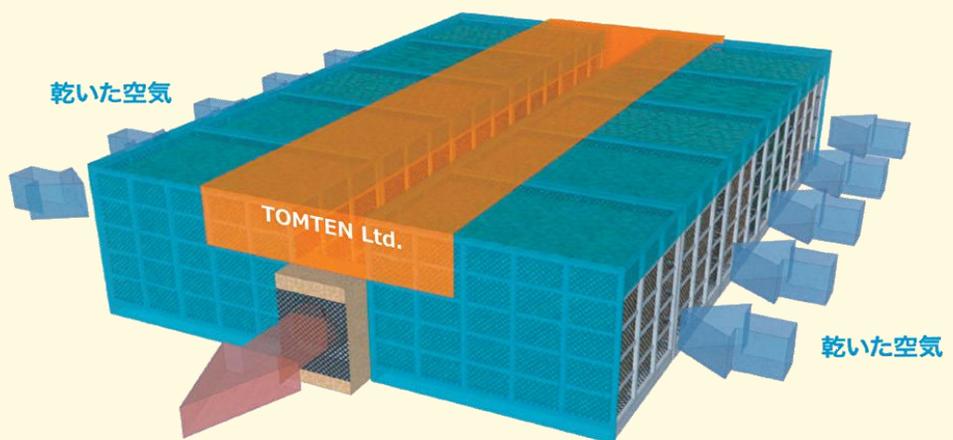
高温環境下で収穫された農作物  
→ 呼吸量が多い

発熱量が多くなる



容器中心部に蒸れが生じ、  
腐敗やカビが発生

## 空っ風君の役割

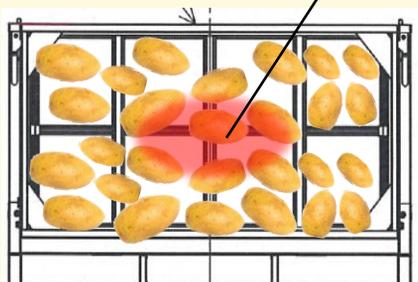


圃場熱や蒸れた空気を排出

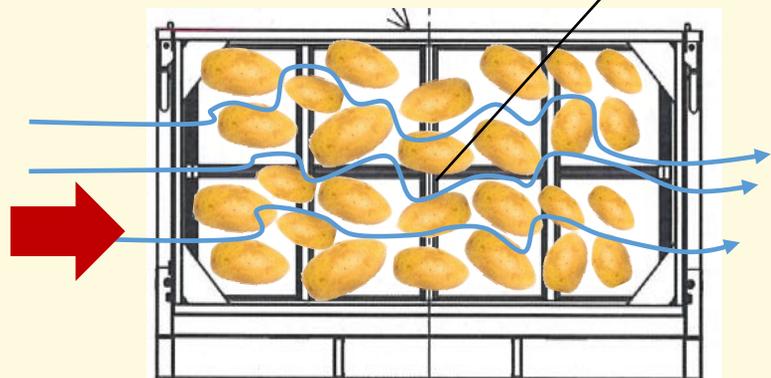
※「空っ風君」は株式会社TOMTENの登録商標です。

ムラの無い「強制換気」で“圃場熱”と  
“作物間の蒸れ”を短時間で除去！

中心部に熱がこもってしまう…



空っ風君使用なし  
の場合の容器内の通風状態のイメージ図



空っ風君使用あり  
の場合の容器内の通風状態のイメージ図

「空っ風君」その他の使い方  
幅広い用途に使用されています。

冷蔵庫から  
出庫する際の、  
結露防止。

水洗い後の  
乾燥(にんじん、  
大根など)

冷蔵内での  
急速冷却など

## 空っ風君ファン



## アクセサリ類



株式会社 TOMTEN

〒080-0015 北海道帯広市西5条南28丁目1-1  
TEL : 0155-67-5991 FAX : 050-3457-4951  
E-mail : sales@tomten.co.jp

販売店



HP



Youtube



Instagram



Facebook