

濡れイモ、タマネギを
一日で乾かすお助けマン

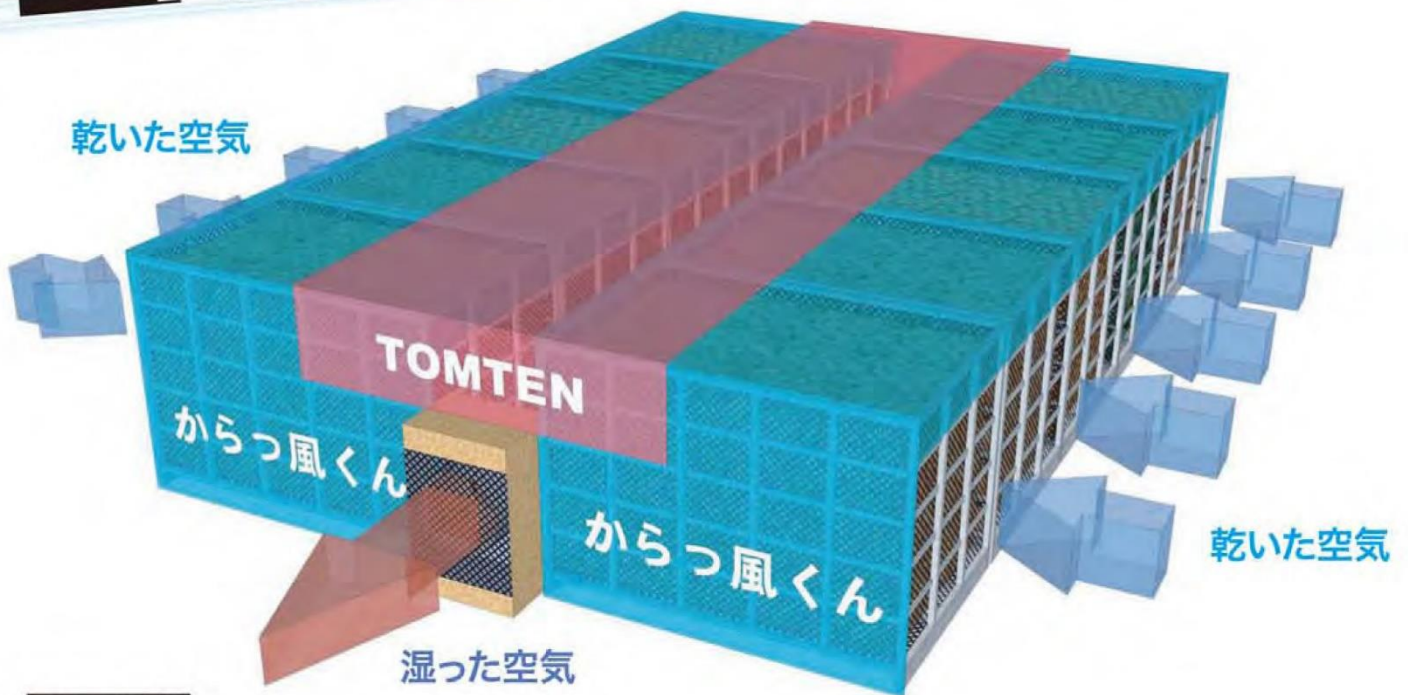
から かせ くん 空っ風君



秋はまいった。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。コンテナに入れた方が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!!



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。

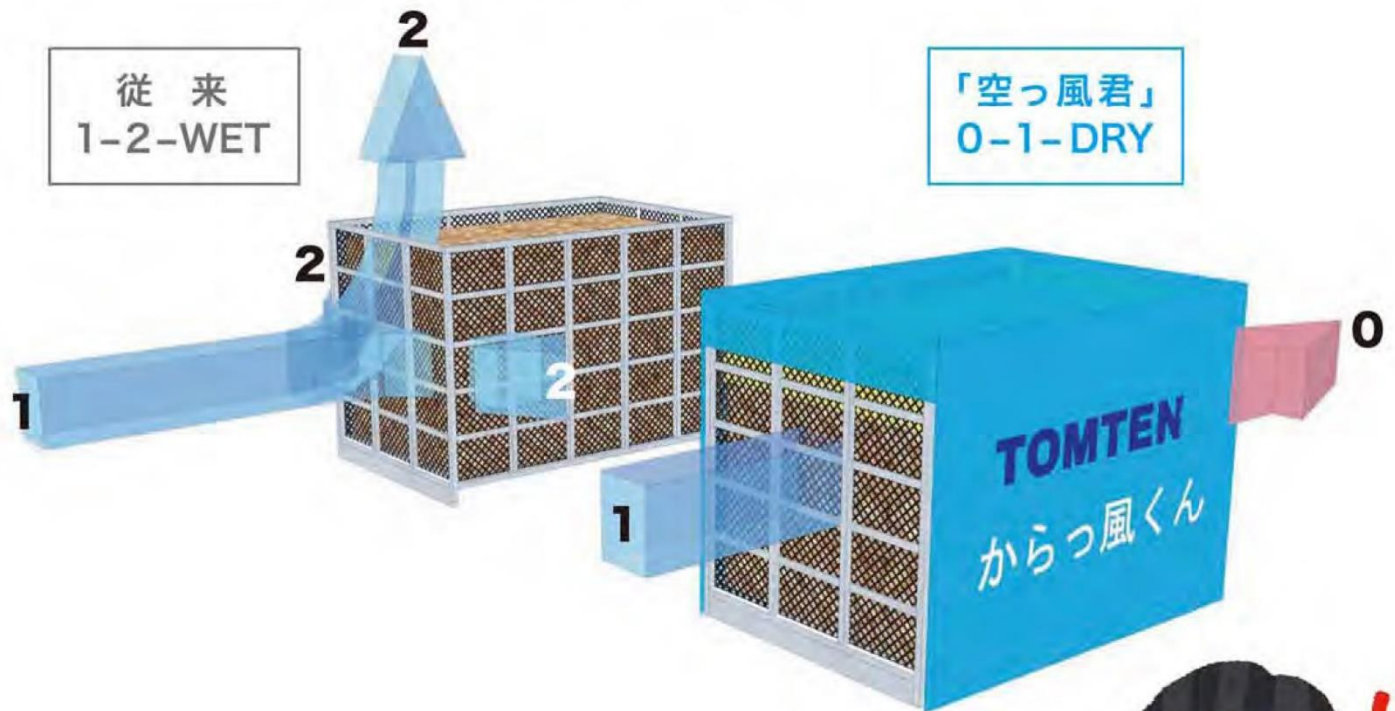
「空っ風君」は、短時間で作物表面を乾燥させることで、バクテリアの移動と活動を抑制します。

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。

乾燥方式の比較



3 設置、運転、移動が簡単です。

- ① 作業場所にコンテナを並べます（基本は5個×2列）。
- ② コンテナのイモ、タマネギとプラスチックネット間に気流制御板を挟みます。
- ③ コンテナ列毎に「空っ風君シート No.1」を広げ、コンテナ上部と側面を塞ぎます。
- ④ コンテナ列間に「空っ風君シート No.2」を No.1 シートを覆うように広げます。
- ⑤ 「空っ風君ファン」を設置して電源を ON、乾燥作業を行います。



TOMTENは、1894年に設立されたASHRAE(アメリカ暖房冷凍空調学会 加熱、換気、空調、冷凍を研究する国際組織)の正式会員です。

