

かおん
加温ちゃん

冬の菜庫に加温・加湿機能をプラス!!



野菜凍結防止

サツマイモ保存

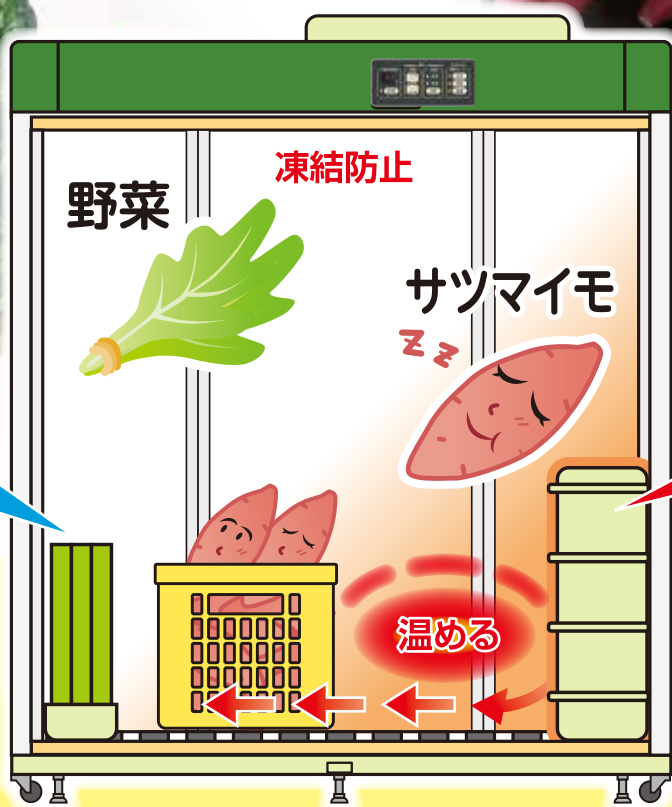
**旧型保冷庫
有効活用**

※電源コード用穴あけ(φ22mm)が必要となります。



**加湿器
(付属品)**

キュアリングに
使用します



**加温ヒータ
(0~40℃)**



**加温ちゃん
IMO-H**

**寒冷地キット
IMO-DH**
(外気-5℃以下になる場合に必要です。)

電気代目安 (1ヶ月)

加温ちゃん **¥1,152**

加温ちゃん
+寒冷地キット **¥1,152+¥350**

※外気0℃、設定温度20℃、28袋タイプでの値

■ 主要諸元

名称	加温ちゃん	寒冷地キット
型式	IMO-H	IMO-DH
寸法 (mm)	奥行91×幅360×高さ438	—
消費電力 (w)	211/214(50/60Hz)	32袋タイプ:19w/28袋タイプ:16w 20袋タイプ:21w/14袋タイプ:20w
適用型式	GB-F・GB-H	
付属品	ペーパー加湿器	—
使用環境	菜庫室外温度 -20℃~20℃	

※冷蔵ユニットとの併用はできません。

■ 貯蔵の設定と目安

使用目的	設定温度	加湿器	注意事項
サツマイモ 貯蔵	13~15℃	×	3~5日に1回程度内容物を確認してください。
サツマイモキュアリング	32℃	○	付属のペーパー加湿器を使用し、湿度を上げてください。
野菜凍結防止	0~5℃	×	乾燥を防ぐためラップ等で包んでください。 エチレンの発生するものは、市販の吸着剤を使用する等注意が必要です。

※ペーパー加湿器の使用方法につきましては付属の取扱説明書をご確認ください。

※サツマイモキュアリングについては裏面に記載してあります。

◆この外観・仕様は改良のため予告なく変更することがあります。◆製品の色は、印刷物のため実際の色調とは若干異なります。

◆このカタログの価格は消費税率(8%)が含まれた金額です。(北海道・沖縄および離島は価格が異なります)◆このパンフレットの内容は平成27年6月現在のものです。

■キュアリング処理とは(貯蔵性を向上させるための前処理法)

サツマイモの傷を癒し、腐敗の進行を防止する為に行う。高温(31~33℃)、高湿度(100%)下に7日間おき、サツマイモの傷口部にコルク層を作る。処理後は12~24時間以内に13℃前後まで放熱する。キュアリング処理は傷口部のコルク層形成を早める処理であり、病原菌を死滅させるものではない。病原菌に汚染されたサツマイモに対して通常のキュアリング処理を施すと、腐敗が促進される場合がある。青果用サツマイモに対しては果皮色の低下を伴うためキュアリングは行っていない。

■寒冷地での「野菜保管」・「凍結防止」の目安

野菜の種類	貯蔵温度(℃)	貯蔵湿度(%)	貯蔵可能期間	凍結温度(℃)
アスパラガス	0	90~95	2~3週	-0.6
オクラ	7~10	90~95	7~10日	-1.8
キャベツ	0	90~95	3~4月	-0.9
ケール	0	90~95	1~2週	-0.5
芽キャベツ	0	90~95	3~4週	-0.8
カリフラワー	0	90~95	2~4週	-0.8
ブロッコリー	0	90~95	7~10日	-0.6
スイートコーン	0	90~95	4~8日	-0.6
セルリー	0	90~95	2~4月	-0.5
レタス	0	95	2~3週	-0.2
ルバーブ	0	90~95	2~3週	-0.9
ハウレンソウ	0	90~95	10~14日	-0.3
西洋カボチャ(冬)	10~13	70~75	4~6月	-0.9
キュウリ	7~10	90~95	10~14日	-0.5
ナス	7~10	90	7日	-0.8
トマト(緑熟)	4~16	85~90	2~3週	-0.6
〃(成熟)	7~10	85~90	2~7日	-0.5
ニンジン	0	90~95	4~5月	-1.4
ダイコン	0	90~95	2~4月	-
カブ	0	90~95	4~5月	-1.1
サツマイモ	13~16	85~90	4~6月	-1.3
ジャガイモ	3~10	90	-	-0.6
タマネギ	0	65~70	6~8月	-0.8
ニンニク(乾燥)	0	65~70	6~8月	-0.8
インゲン(さや)	7~10	90~95	8~10日	-0.7
ライマビーン	0~4	90	10~55日	-0.6
グリーンピース	0	90~95	1~2週	-0.6
マッシュルーム	0	90	3~5日	-0.9
ピーマン	7~10	90~95	2~3週	-0.7

●お問い合わせは

静岡製機株式会社

北海道(営) 〒007-0804 札幌市東区東苗穂4条 3丁目4番12号 TEL.(011)781-2234
 東北(営) 〒989-6136 宮城県大崎市古川穂波三丁目1番14号 TEL.(0229)23-7210
 新潟(営) 〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山 1丁目5番30号 TEL.(025)287-1110
 関東(営) 〒302-0017 茨城県取手市桑原 1424-1 TEL.(0297)73-3530
 中部(営) 〒437-8601 静岡県袋井市山名町 4-1 TEL.(0538)43-2251
 北陸(営) 〒920-0365 石川県金沢市神野町東52 TEL.(076)249-6177
 関西(営) 〒661-0032 兵庫県尼崎市武庫之荘東 2丁目10番8号 TEL.(06)6432-7890
 中四国(営) 〒700-0975 岡山市北区今 2丁目8番12号 TEL.(086)244-4123
 九州(営) 〒839-0862 福岡県久留米市野中町 1438-1 TEL.(0942)32-4495
 営業本部 〒437-1121 静岡県袋井市諸井 1300 TEL.(0538)23-2822



インキはベジタブルインクを使用しています。弊社では地球にやさしい印刷物を使います。



安全にお使いいただくために

●ご使用前に、取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

ホームページアドレス <http://www.shizuoka-seiki.co.jp/>