

保存食改革を実現する次世代乾燥機

Next-generation food nonperishable drying system - a revolutionary breakthrough in food drying technology

スーパーソニックウェーブ

SW乾燥機

Supersonic Wave Dryer

天日干しを忠実に再現して開発された新技術！

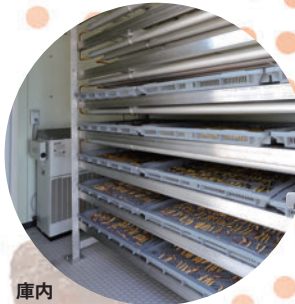
《ウェーブヒートパイプシステム》

素材本来の味・風味・食感・旨味をそのまま味わえます。

All-New Wave Heat Pipe System

Accurately replicates the gentle drying action of sunlight!

Faithfully preserves the flavor, aroma, texture and umami of foods!



庫内
inside



乾燥機本体
mainbody



ボイラー
boiler

ウェーブヒートパイプ

ウェーブヒートパイプは、外管と内管による二重構造になっています。2つの管の間に作動液を充填することで、安定した循環加温・冷却を可能にしました。熱に関するあらゆる物に使用することができます。

【特徴】

●温度の均一性

熱伝導率が高く、外管壁温度がほとんど一定で熱循環の差がなく、均一な温度設定が可能です。

●CO₂を削減

燃料使用の削減により、CO₂放出を低減。地球温暖化防止に貢献。

●省エネルギー

熱伝導性に優れているため、作動中の温度低下、上昇が少なくランニングコストが大幅削減。

Wave heat pipe system

The revolutionary double-layer wave heat pipe design comprises an outer pipe and an inner pipe. The gap between the two pipes is filled with operating fluid that ensures uniform circulation of heating and cooling. Wave heat pipes can be used with any and all foods that require heating.

【Features】

●Uniform temperature control

High thermal conductivity ensures that the outer pipe wall is maintained at a constant temperature. This eliminates heat circulation discrepancies and ensures uniformity of temperature throughout.

●Lower CO₂ emissions

The high-efficiency SW Dryer minimizes fuel consumption, thereby reducing CO₂ emissions that contribute to global warming.

●Energy saving

Superior thermal conductivity means less variation in temperature, which translates to significant savings in ongoing operating costs.

ごく僅かなお湯（1mあたり約40cc）で効率よく放熱、ボイラーの小型化を実現しました。

It efficiently releases heat with just a tiny amount of hot water (40cc per meter), and achieves miniaturization of the boiler.

N.S. CORPORATION LLC.

合同会社エヌエスコポレーション
<http://www.nscorp.jp>

果物から海産物まで、多種多様な食品の乾燥に。

To dry wide variety of food including fruits and marine products



乾燥実績 Typical food types

海産物：ナマコ・ホタテ・タコ・イカ・魚
Seafood : sea cucumber, scallops, octopus, squid, fish
野 菜：キャベツ・ニンニク・きゅうり・トマト・ジャガイモ・ダイコン他
Common vegetables : cabbage, garlic, cucumber, tomatoes, potatoes, daikon radish
山 菜：タケノコ・フキ・ギョウジャニンニク
Mountain vegetables : bamboo shoots, Japanese butterbur, long-rooted onion
果 物：パイナップル・イチゴ・パパイア・キウイフルーツ・スイカ・マンゴー他
Fruit : pineapple, strawberries, papaya, kiwifruit, watermelon, mango

項目 article 品目 item	乾燥時間 (h) Drying time (h)	歩留まり Yield	項目 article 品目 item	乾燥時間 (h) Drying time (h)	歩留まり Yield	項目 article 品目 item	乾燥時間 (h) Drying time (h)	歩留まり Yield
ダイコン daikon radish	36	7~10%	魚 (丸干) Fish(drying a fish whole)	48	40~45%	リンゴ apple	24	20~30%
ニンジン carrot	38	40~50%	ホタテ貝 scallops	48	38~40%	マンゴー mango	48	10~15%
カボチャ pumpkin	43	17~20%	タコ octopus	45	35~40%	パイナップル pineapple	48	15~20%
タマネギ onion	40	15~18%	イカ (一夜干し) overnight dried squid	12	75~80%	キウイフルーツ kiwifruit	24	20~30%
ギョウジャニンニク long-rooted onion	16	20%	アワビ abalone	24×4	20%	ミカン orange	100	10~15%
トマト tomatoes	48	10~20%	コンブ Konbu(kelp)	11	65~75%	スイカ watermelon	48	10~15%
ヤーコン yacon	36	15~18%	ナマコ sea cucumber	24×5	3~4%	メロン melon	48	10~15%
シイタケ Shiitake mushroom	48	10%	サーモン salmon	48	10%	柿 persimmon	48	10~15%

※過去 4 年間の当社乾燥実績による※乾燥時間：単位 (h) ※歩留まり：(乾燥後重量 / 乾燥前重量) × 100%
※Based on in-house testing over the last four years※ Drying time shown in hours (h)※Yield = (dried weight ÷ original weight) x 100(%)

仕様 Specifications

型式 type	項目 article Dimensions (height x length x width) (mm)	電源 Power	消費電力 Power consumption
SW-1000	H2,200×L2,600×W1,550	単相 100V+単相 200V	3kw
SW-2000	H2,200×L3,600×W1,550	単相 100V+単相 200V	5kw
SW-3000	H2,200×L4,600×W1,550	単相 100V+単相 200V	5kw



合同会社エヌエスコーポレーション

愛媛県伊予市三秋丙 2 番地 75〒799-3124 TEL:089-983-5521 FAX:089-989-0080
2-75, Hei, Miaki, Iyo Shi, Ehime Ken, 799-3124 JAPAN
TEL:+81-89-983-5521 FAX:+81-89-989-0080