

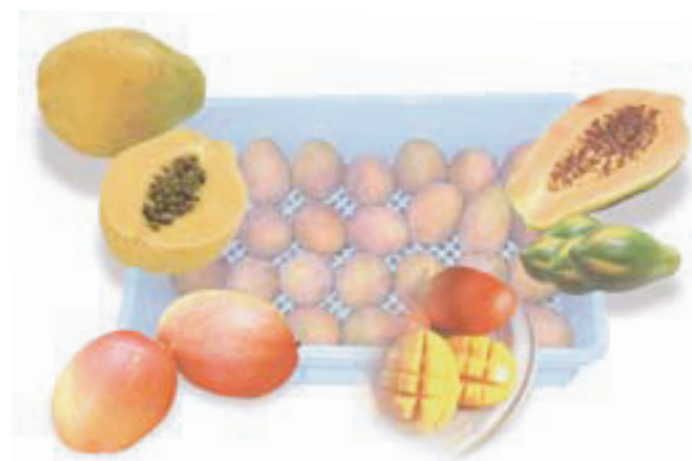
熱帯産果菜類の安全な輸出入を確実にサポート。

FTH の差圧式蒸熱処理技術が“安心と信頼”をお届けします。

病害虫の蔓延を防ぐため、各国で行われている厳重な植物検疫。
例えば、パパイヤ、マンゴー、荔枝、パプリカなどの果菜類を
ミカンコミバエ種群、ウリミバエなどの未発生地域に持ち込む際は、
国際基準をクリアすることが義務づけられています。
コンテナ方式でコンパクトな「差圧式蒸熱処理装置」は、薬品を使わず、
高温高湿の飽和蒸気で果実内の害虫の卵・幼虫をクリーンに消毒処理。
さまざまな果菜類のより安全な輸出入、国内への持ち込みを可能にします。



VAPOR HEAT TREATMENT SYSTEM



確実に消毒、安全に処理

■人体や環境にやさしいシステム

薬品を使用せず熱処理のみで消毒する人体や環境にやさしい処理システム。果実への残留農薬の心配もありません。

■優れた温・湿度の分布性能で効率向上

差圧方式の採用により、コンテナ内の湿度・温度分布のムラを解消。また高性能循環ファンの開発で、上下層コンテナの果実温度上昇時間差を短縮し、処理量の増加*も可能にしました。
(※：6段／1パレット→7段／1パレット)

■果菜類の品質を保ちながら確実に消毒

吸排気ダンパー*の制御により、50%～98% RHの幅広い湿度コントロールを実現し、低～高湿度域での高精度な温・湿度コントロールにより高い消毒能力を発揮。さらに熱処理による果菜類へのダメージを低減して味覚や外観などの品質を保護します。

* 特許取得済み

手軽に導入、簡単に操作

■イニシャルコストを低減

コンパクトなコンテナ方式なので、据付スペースが小さく設置も容易。事業規模に合わせて、処理量の異なるさまざまなタイプを選び、イニシャルコストも抑えることができます。

■だれにでもできる簡単操作

パレットに積みつけた処理カゴをコンテナ内に収めた後は、スタートから蒸熱処理後の冷却まですべて自動運転。操作の簡単なタッチパネル式で、処理状況の確認も容易です。

■品温センサーのセットが容易

果菜類の処理カゴをコンテナに搬入する前に、センサーを簡単にセット。処理室に入り込んだ作業は不要です。



150
250
300 M
500
VHC

消毒処理の工程をしっかりと記録

消毒を開始してから乾熱・蒸熱処理、冷却工程が完了するまで、全工程における処理温度・湿度の経時変化や処理時間などを記録。その場でのプリントアウトやパソコンでのデータ管理が可能です。



Clean & Safety

