

おいしく健康生活。



ソラーナキューブ使用のメリット

- ▶ 乾燥野菜やドライフルーツを手軽に作ることができ、粉末食材を作る前の乾燥にも役立ちます。
- ▶ 天日干しより乾燥時間が短く、ムラなく簡単に乾燥させることができます。
- ▶ 食材を乾燥させることで、生のものより長期期間保存可能です。(非常食としても使えます)
- ▶ 乾燥食材は無駄なく利用でき、道の駅などで販売するなど、6次産業化にも取り組めます。

ドライフルーツ & ドライベジタブル とは？

果物や野菜を乾燥させて、保存性を高めたものです。

生のままでは傷みやすい果物や野菜を、乾燥させると、長期保存できるだけでなく、素材独自の甘みや風味、各種栄養が凝縮されるため、現在では健康食としても食されています。乾燥したものは、生より少ない量で効率的に同じ栄養を摂取することができます。また、生のものでは食べにくいものを美味しく食べることができます。



仕様

所要動力	型 式		LH-103E	LH-105E
	定格電圧(V)		単相100	単相200
	定格出力	送風ファン(kW)	0.072	
		ヒータ(kW)	1.0(0.5×2)	1.5(0.75×2)
		最大同時出力(kW)	1.072	1.572
適切乾燥量(kg)		9	15	
設定温度(℃)※		20～75		
排湿調節		2段階(ON：90度開 OFF：15度開)		
運転時間設定(時間)		1～90		
断熱材		高密度ポリウレタン一体発泡(前後左右40mm、上下50mm)		
過熱防止機能		サーモスタット(90℃)		
機体質量(kg)		52	60	
付属トレイ(PP製)(枚)		3	5	
付属品		取扱説明書、レシピ集、保証書		
オプション		ステンレストレイ		
電源プラグ・コード (コードの長さ約2.6m)		丸形ゴム プラグ 2P15A	接地 3P20A プラグ	

※外気温以下の温度にはなりません。



ドライフルーツ & ベジタブル利用例

ドライフルーツを刻んでヨーグルトに混ぜたり、朝食のシリアルに添えてもおいしくいただけます。

肉や魚を焼くときにドライフルーツと一緒に調理すると、酵素の働きでたんぱく質がやわらかくなり、おいしくできあがります。

クッキー、パウンドケーキのベース材料に使用して、ヘルシーなお菓子を作ることができます。

乾燥させた食材に塩をかけ、そのまま召し上がることができます。

たくさんの量の野菜を乾燥して保存できます。使いたい時に使いたい分だけ、水やお湯で戻して料理に加えることもできます。

粉末にして、ダンシやスープ、飲み物、お料理などにも使え、健康食品にもなります♪



明日を創る力



人にも地球にも優しい電気多目的乾燥機

ソラーナキューブ®

LH-103E, LH-105E



LH-103E LH-105E

ドライ食品の粉砕におすすめ!



小型製粉機

SRG05C



SATAKE CORPORATION

周辺機器ラインナップ

スライサー

卓上型

スライサー・フードプロセッサ

充実のアタッチメントで、切る、刻む、混ぜる、練るなど多様なニーズに対応できます。



RM-3200FA-1 RM-5200F-1

型式	RM-3200FA-1	RM-5200F-1
切断幅※	薄切り1mm、丸千切りφ2mm	薄切り1mm、丸千切りφ2mm
機体寸法(mm)	幅190×奥行230×高さ395	幅215×奥行260×高さ453
電源(V)	100(50/60Hz)	100(50/60Hz)
消費電力(W)	550	700
容器容量(l)	2.6	3.6
質量(kg)	6.6	8.0

※用途に応じた各種スライス盤をオプションでご用意しております。

スライス盤

標準 1mm厚スライス盤

切り口鮮やか。野菜や果物の千切りやスライスに。



丸千切り盤

標準 標準φ2mm丸千切り盤

ニンジンのように細切りしにくい形状の野菜も、均一の太さで一気に切削します。



包装機・シーラー

卓上型

真空包装機(チャンバー式)

簡単操作で確実な真空包装ができます。



卓上型

脱気包装機(ノズル式)

簡易型のノズル式脱気包装機です。シールは上下加熱でしっかりと密閉します。



シーリング機(シールのみ)

両手で袋が持てるコンパクトな卓上型のシーラーです。



型 式	V-280A	V-301-10WK	型 式	FS-215
シール幅(mm)	200	300	シール幅(mm)	200
機体寸法(mm)	幅318×奥行456×高さ375	幅400×奥行420×高さ228	機体寸法(mm)	幅286×奥行376×高さ198
電 源(V)	100(50/60Hz)	100(50/60Hz)	電 源(V)	100(50/60Hz)
消費電力(W)	1200	1050	消費電力(W)	400
質 量(kg)	31	13	質 量(kg)	5.2

⚠ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。本文中の商品名、サービス名、社名ロゴ等は当社または当社関連会社の登録商標または標準ですので、当社の許可なく転載、複製等することを禁止します。本カタログに記載の価格はすべて税込みです。(ただし北海道、沖縄および離島は価格が異なります。)

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.011 (812) 3666 (代)	小 山 TEL.0285 (27) 5060 (代)	北 陸 TEL.076 (277) 2085 (代)	福 岡 TEL.092 (921) 6111 (代)
北 上 TEL.0197 (64) 0111 (代)	柏 TEL.04 (7132) 1181 (代)	大 阪 TEL.06 (6867) 6015 (代)	熊 本 TEL.096 (382) 2727 (代)
秋 田 TEL.018 (839) 0891 (代)	新 潟 TEL.025 (287) 0177 (代)	広 島 TEL.082 (420) 8575 (代)	
仙 台 TEL.022 (287) 2733 (代)	名古屋 TEL.0586 (73) 2177 (代)	松 山 TEL.089 (982) 6990 (代)	

株式会社 サタケ

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.082 (420) 8541 FAX.082 (420) 0005

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.03 (3253) 3112 FAX.03 (5256) 7270

ホームページURL <https://satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2022年2月 No.1025-11

野菜・果物などのドライ食品 づくりが気軽にできる。



親しみやすい
デザイン!

▶ 規格外や大量に収穫 された農産物を有効利用

食材を加工すると、出荷量の調整も可能に。また、傷みやすい食材を乾燥させ、保存食を手軽に作ることができます。

▶ 灯油を使わない「電気式」 だから安全・安心

ランニングコスト (50℃設定時)

LH-103E	LH-105E
1時間あたり約12円	1時間あたり約14円
24時間 使用で 約 290円	24時間 使用で 約 340円

▶ 簡単操作で 乾燥具合も思いのまま!

天候に左右されず一度にたくさんの食材を、ムラなく短時間で乾燥することができます。機内で乾燥するため鳥や虫などの害もなく衛生的です。



ソラーナキューブ®

**3段
タイプ** LH-103E
メーカー希望小売本体価格
162,800円

**5段
タイプ** LH-105E
メーカー希望小売本体価格
217,800円

※メーカー希望小売価格は
消費税10%を含みます。

操作パネル

乾燥の温度や時間を幅広く設定
できるので、**お好みの乾燥具合に
仕上げる**ことができます。



3操
作は
簡単

乾燥
温度 乾燥
時間 排湿
調節

この3つを設定するだけ。

※食材により設定は異なります。



キャスタ

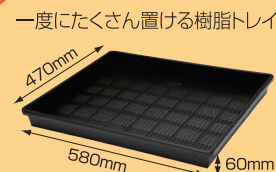
移動はキャスタがついて
いるため簡単に動かせます。
(前輪にキャスタロック付き)



設定温度20℃～75℃
の温風で乾燥

壁面の穴から機内全体
に温風が行き渡り、ムラ
なく乾燥できます。
※外気温度以下の熱風温度にはなりません。

トレイ



断熱材

保温性の高い断熱材使用。
熱を逃さないため省エネで
乾燥効率もUP



前後左右40mm、上下50mmの
高密度ポリウレタン

食品乾燥例

	柿	トマト	ねぎ	タマネギ	しいたけ	みかんの皮
乾燥前						
	45℃/20時間	50℃/30~48時間	40℃/8時間	55℃/16時間	40~55℃/20~22時間	45℃/5時間
乾燥後						

※乾燥温度や時間は目安となっております。周辺環境(温度・湿度)により異なるため、
作業の際は乾燥物の状態を見ながら乾燥させてください。

乾燥できる食品例

野菜
果物
類

トマト、ごぼう、
大根、オクラ、りんご、
柿、いちじく など



きのこ
類

しいたけ
マイタケ
など



健康
食品
類

バジル、ローズマリー
ミント、レモングラス
ヤーコン、ウコン など



その他

花、海産物、
もち、梅干し、
食パン など



その他にも、様々な農産物などの
乾燥にご利用いただけます。

乾燥した食品を



粉末にすると
利用用途が広がります!

食品粉碎例



乾燥野菜の
粉碎にはこれ

あらゆるものを粉に。

この小型製粉機によりどなたでも簡単に、
粒度の細かい※米粉を製造することができます。
また米粉以外の製粉にもご使用いただけます。

※白米の場合 平均粒度120μm

白米なら200g
少量から製粉できます



小型製粉機

SRG05C

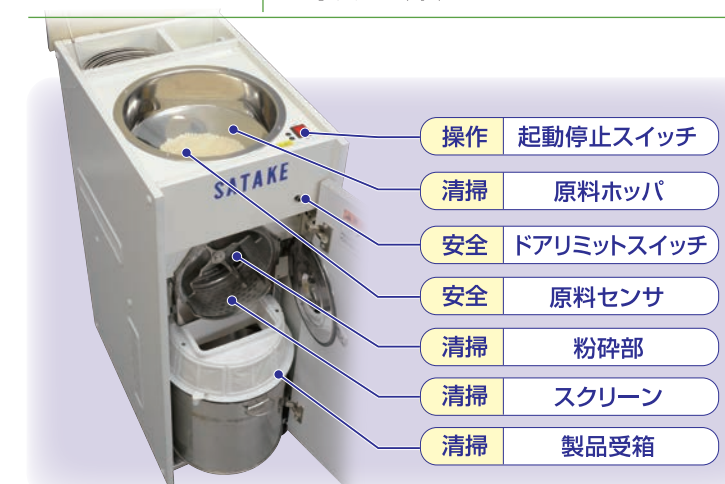
メーカー希望小売本体価格
275,000円

※メーカー希望小売価格は消費税10%を含みます。



各部の説明

シンプルな構造でどなたでも
お手入れが簡単にできます。



原料投入口(約4cm×2cm)に※
入るものなら様々なものを製粉。



※原料が高水分、高油分のものは不可。容積重の
軽いもの等、原料によって手で送込みが必要。

小型でも高品質な粉に

7枚のスクリーンで手軽に
さまざまな製粉が可能です。

スクリーン	※1 平均粒度 μm (白米の場合)	原料
A1	120	白米 (浸漬白米)
A2	140	白米 (浸漬白米)
A3	250	白米 (浸漬白米)
A4	270	白米 (浸漬白米)
A5	450	白米 (浸漬白米)
A6	500	白米 (浸漬白米)
A7	650	白米 (浸漬白米)

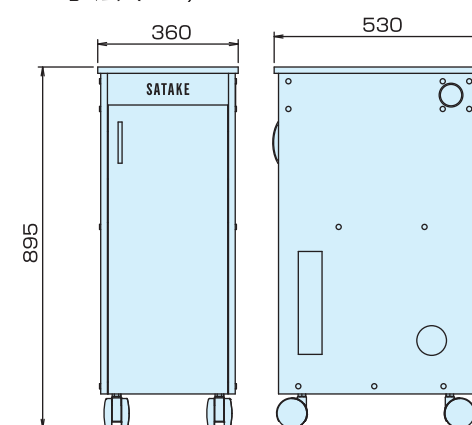
※1 粒度は条件(原料、品種、年度、水分等)によって変動があります。
※2 唐辛子は種を取り、3mm程度の大きさに切ってから粉碎を行ってください。

仕様

型 式	SRG05C
処理能力※1	白米: 5kg(浸漬白米: 2kg)/h (対象原料、原料水分、粉碎スクリーンにより異なります)
所 要 電 源	単相100V 750W
機 体 質 量	55kg
粉 碎 ス ク リ ー ン	φ0.5~φ5.0mmまで7種類
粉 碎 粒 度※2	白米: 平均120μm (浸漬白米: 平均70μm)
対 象 原 料	白米、玄米、そば、大豆、とうもろこし 等
粉 碎 方 式	衝撃式粉碎
ホ ッ パ 容 量	白米: 3kg
最 小 ロ ッ ト	白米: 200g

※1 約1時間運転ごとに30分程度休止する必要があります。
※2 原料性状により、変動があります。
※3 粉碎部の付着は完全に取り除けない場合があります。食物アレルギーを起こす可能性
のある原料を使用する際は十分注意してください。

寸法 (mm)



使い方は簡単!

