

あらゆるフィールドでご活用頂けます。

「グリーンキーパー」は様々なシーンで活躍します。お気軽にご相談ください。



- スーパー
- 青果・花卉市場
- 卸売業者
- 青果店・生花店
- 農家
- 食品メーカー
- その他

【仕様】

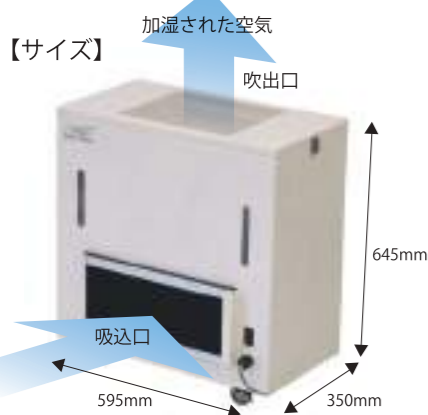
形式	GK-001	
加湿能力 ^{※1}	1.1 l/h	
電源	相 × 電圧	単相 100V
	消費電力 (50Hz/60Hz)	38W 46W
最大風量 (50Hz/60Hz)	5 m ³ /min	6 m ³ /min
騒音値 ^{※2}	59dB	
水タンク容量	約 8 l (4 l × 2 本)	
乾燥重量 / 稼働重量	31/39kg	
適用床面積の目安	5 坪 (16 m ²) 程度	
保護機能	ファン : サーマルプロテクタ付 電源プラグ : 漏電保護機能付	

- ※1 加湿能力は、吸い込み空気が温度 20℃、相対湿度 30%の場合です。
- ※2 騒音は機端から 1.5m 地点の平均値です。
- ・改良のため、仕様・性能等は変更されることがあります。
- ・内蔵のエチレンガス分解フィルタは約 2 年間有効です。

〈ご使用に際して〉

- ・取扱説明書をよくお読みのうえ正しくご使用ください。
- ・本体は水平な場所においてください。本体を動かすと水漏れすることがあります。
- ・タンクの水は必ず 40℃以下の水道水を使い、毎日水を入れ替えてください。
- ・長期間安定してご利用いただくために適宜清掃を実施してください（加湿エレメント、水槽、タンク、エチレン分解フィルタ等）。清掃をせずにご使用を続けた場合、加湿量およびエチレン分解能力の低下、カビや雑菌の繁殖、悪臭が発生することがあります。

【サイズ】



〈お手入れもかんたん〉



冷蔵庫用加湿機

カタログ

鮮度を極める。
みずみずしさを維持する。



NEW

kamakura

株式会社 鎌倉製作所

本社 〒107-8623 東京都港区北青山 2-7-11
TEL. 03-3403-4353 FAX. 03-3497-5059
ホームページ www.kamakura-ss.co.jp

東京営業所 TEL. 03-3403-4308
仙台営業所 TEL. 022-257-0319
長野営業所 TEL. 026-283-9220
静岡営業所 TEL. 054-202-8620
名古屋営業所 TEL. 052-733-2811
大阪営業所 TEL. 06-6768-0345
広島営業所 TEL. 082-291-4771
福岡営業所 TEL. 092-441-6460

kamakura

野菜をみずみずしく、花を鮮やかに…

人の生活に潤いと優しさをもたらしてくれる野菜と生花の鮮度保持には、低温に加え適切な加湿がポイントとなりますが、湿度100%を超えると結露が発生し品質劣化につながるため、いかに冷蔵庫・各種倉庫の湿度調整を行うかが重要な課題となっていました。カマクラ独自の画期的な技術から生まれた「冷蔵庫用加湿機グリーンキーパー」は90%以上の吹き出し湿度を実現するとともに、湿度が100%を超えることがないため、湿度管理や湿度センサー設置の必要がありません。さらにエチレングス分解フィルタ内蔵により鮮度維持効果を高めるなど、デリケートな野菜・生花をしっかり守るための工夫が施されています。

豊富な加湿量で野菜・生花の鮮度を保ちます。
カマクラ独自の気化技術により、野菜・生花の鮮度保持に最適な90%以上の湿度空間を実現します。

過加湿や結露になりにくい気化式を採用
湿度が100%を超えることがないため結露の発生がありません。
野菜・生花を傷めることなく加湿することが可能です。
湿度センサーなども不要で管理の手間が省けます。

エチレングス分解フィルタを内蔵
植物の劣化を促すエチレングスを分解する
特殊フィルタを内蔵しています。

キャスター付のコンパクト仕様
設置工事不要。一般冷蔵庫・店舗・倉庫に最適です。

30^円/日

少ない消費電力

水の気化という自然の原理を利用することで省電力を実現しました。

※ 本体消費電力 46W (60Hz) × 1日 24時間運転 × 電気料金 27円/kWh

野菜・生花の鮮度が落ちる理由

呼吸するため

植物は収穫された後も呼吸をすることで
栄養分を分解しながら成長、つまり劣化します。

低温で
管理

水分が蒸発するため

野菜はほとんど(90%)が水分です。
低湿時ほど呼吸による蒸散作用が活発になり
商品価値は失われていきます。

鮮度保持
ココが
POINT

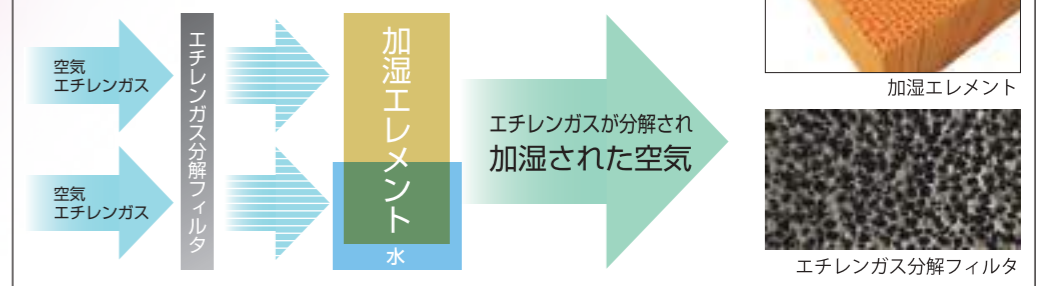
エチレンを出すため

植物が出すホルモン、エチレンは
呼吸を促進、成長を早める働き(劣化)があります。
植物によってエチレンの生成量や感受性に違いがあります。

エチレン
除去

たっぷり
加湿

水の気化+エチレングス分解で鮮度を維持



30日後驚きの効果が確認できました。

