Since 1932
OSA

（バッチ式）

チョコレート・テンパリング・ケットル

Chocolate Tempering Kettle

(Batch Type)

TM-100/200/500/1000

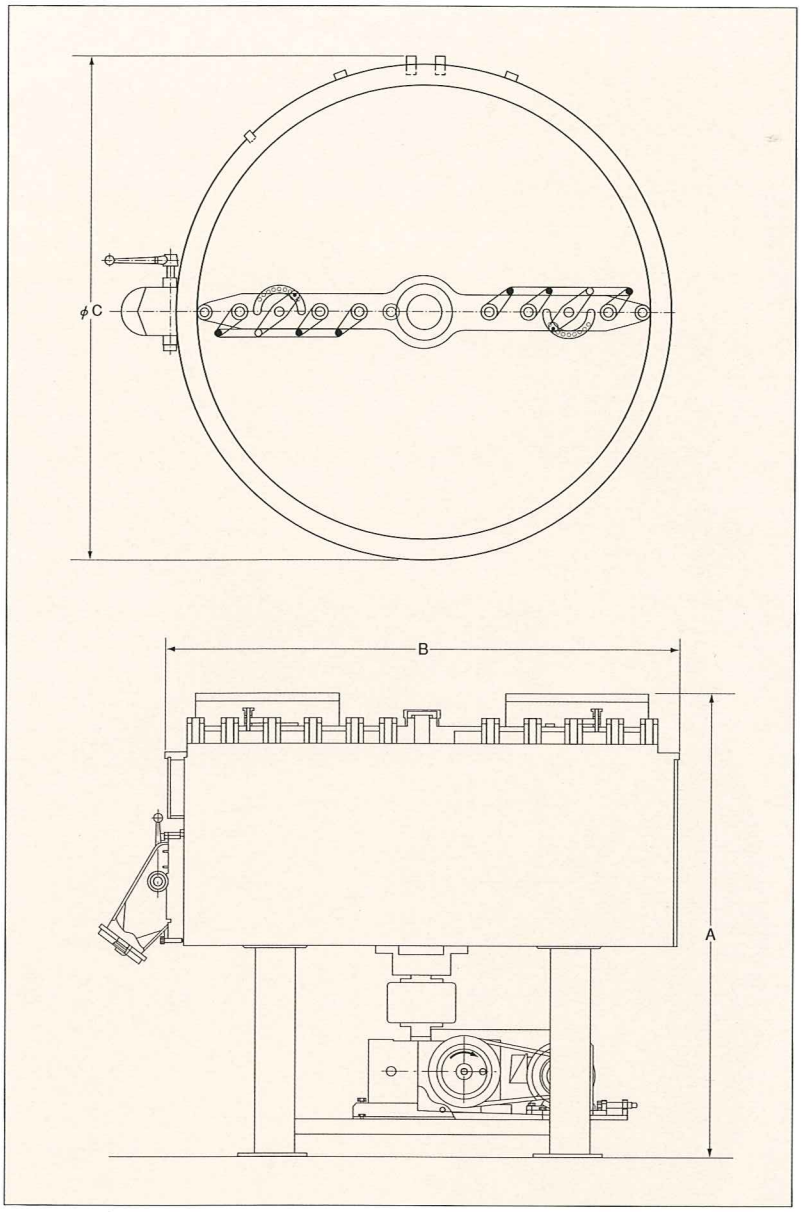
OSA MACHINERY CO., LTD.
1-2-19 Kamiyama, Midori-ku, Yokohama, Kanagawa, 226-0012, Japan
Telephone: (045) 931-7231 Facsimile: (045) 931-7236
http://homepage2.nifty.com/osa-machinery/index.htm
e-mail:osa-machinery@nifty.com

1932年以来［オサ機械］はチョコレート製造機械一筋に歩んで来ました。
チョコレート製造機械の専門メーカー［オサ機械］が長年の経験と独創性豊かな技術で、使い良さと性能を考えぬいたチョコレート・テンパリング・ケットル（バッチ式）です。

- スチール製二重釜で、温水（一般には蒸気を使用）及び冷却水を用いて温度調節（テンパリング）をします。
- 特殊な攪拌羽根が、くし型になっていて各羽根は自由に角度が変えられるので粘度に適合するよう調節できます。
- 羽根により釜の側面及び底のかき取りができます。

Since 1932, "Osa Machinery" have been exclusively involved in the field of chocolate manufacturing machinery.
This is the chocolate tempering kettle (batch type) that "Osa Machinery", as a specialized manufacturer of chocolate manufacturing machinery, have devised to be both easy to use and functional, drawing on their long experience, originality and superior technology.

- With its steel double-plated pot, it achieves temperature control (tempering) using heated water (mainly using steam) and cooled water.
- The special comb-like feathers allow the angle of each feather to be easily modified, which means the texture can be easily adjusted.
- Using the feathers, it is possible to scrape the side and bottom of the pot.



仕様／Specifications

単位：mm/Unit:mm

型　式 Models	容　量 Capacity kg	A	B	φC	モーター Motor kw
M3-100	100	1,072	750	750	0.75kw
M3-200	200	1,080	960	960	1.5kw
M3-500	500	1,224	1,400	1,400	2.2kw
M3-1000	1,000	1,524	1,685	1,685	3.7kw

●写真のチョコレート出口は、オプション（標準は、ボールバルブ）。●写真の蒸気用減圧弁はオプション。

●The chocolate outlet shown in the picture is an option (ball valve as standard)
●The lower pressure valve for steam shown in the picture is an option.

※この仕様は改良のため、予告なく変更する場合があります。　＊Specifications are subject to change without notice.

オサ機械株式会社
〒226-0012 神奈川県横浜市緑区上山一丁目2番19号
電話：(045) 931-7231（代） FAX：(045) 931-7236
http://homepage2.nifty.com/osa-machinery/index.htm
e-mail:osa-machinery@nifty.com

Printed in Japan