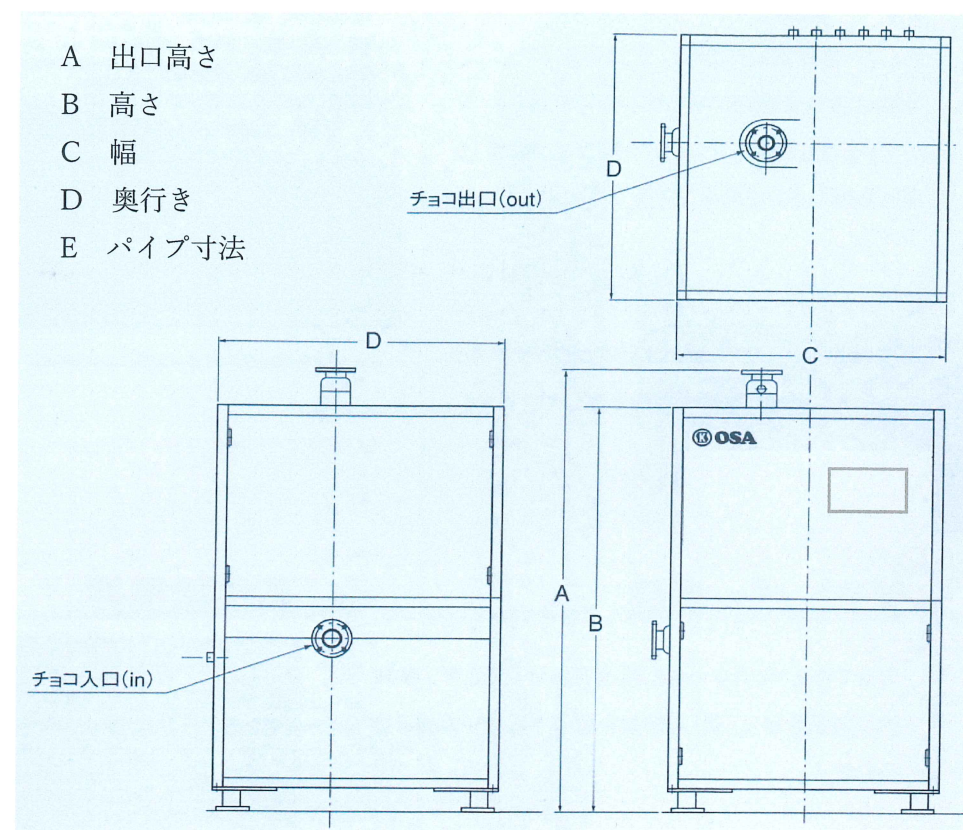




※外観、形状は予告なく変更する場合があります



型 式	OAT-300 E	OAT-600 E	OAT-1000 E	OAT-1500 E	OAT-2000 E
能力/時間	300 kg	600 kg	1000 kg	1500 kg	2000 kg
使用電動機	200V -2.2 kW×1 0.4 kW×1	200V -3.7 kW×1 0.4 kW×1	200V -5.5 kW×1 0.4 kW×1	200V -7.5 kW×1 0.4 kW×1	200V -11 kW×1 0.4 kW×1
使用電熱機	200V-3 kW×1 200V-2 kW×1	200V-3 kW×1 200V-2 kW×1	200V-3 kW×1 200V-2 kW×1	200V-4 kW×1 200V-3 kW×1	200V-4 kW×1 200V-3 kW×1
A 出口高さ	1590 mm	1834 mm	2054 mm	2473 mm	2877 mm
B 高さ	1435 mm	1679 mm	1899 mm	2318 mm	2722 mm
C 幅	1054 mm	1054 mm	1054 mm	1054 mm	1054 mm
D 奥行	1104 mm	1104 mm	1104 mm	1184 mm	1404 mm
パイプ寸法	5K-65A	5K-65A	5K-65A	5K-65A	5K-65A

OSA tempering for chocolate



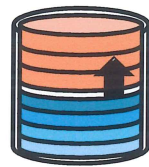
1932年以来「オサ機械」は チョコレート製造機械一筋に歩んできました

チョコレートプラントメーカーである[オサ機械]が長年の経験と独創性豊かな技術によって開発した新しいテンパリング・マシンはモールドイングやエンローピングなどの装置に良質なテンパリング・チョコレートを連続的に供給し、優れた技術・機構により、あらゆるタイプのミルクチョコレートやビターチョコレート等に対応できます。

OAT 型テンパリング・マシンの特徴

1. チョコレート品質の向上

最高の光沢、 β V 結晶の形成の高性能攪拌
結晶の長時間保持を可能にしたりヒートゾーン



標準仕様

管理された熱交換を行い高品質なチョコレート結晶を形成することができます。

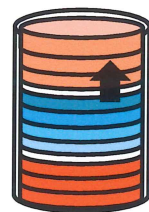
- 濃い深い光沢
- 安定結晶の平均的配分
- 粒子が細かく均一

2. チョコレート良品率の向上

ブルームが起きにくく、長い結晶寿命

3. 生産性の向上

タッチパネル機能で操作が容易、即生産可能
安全機能と自動式装置の付帯



デテンパー仕様

独自のデテンパー機能でチョコレート結晶を崩すことでより安定したチョコレート結晶を形成することができます。

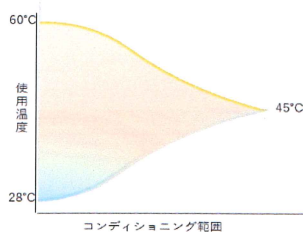
- 脂肪ブルームを最小化
- 製品の寿命を延ばす
- 質量温度の安定化と修正

4. ライフサイクルコストの低減

省エネルギー・メンテナンスコスト削減

安定供給のためのコンディショニング

安定した結晶を形成する為、
保温時はチョコレートを45℃
で設定します。

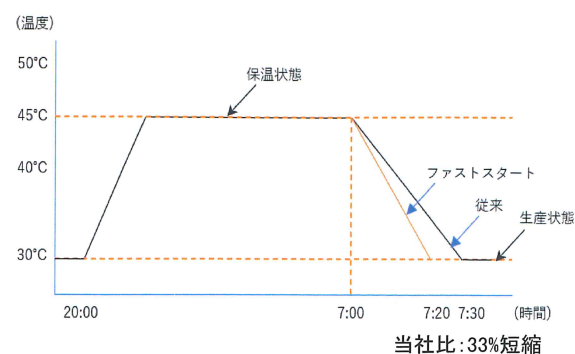


冷却水供給システム

独自の冷却水供給システムの採用により、常に安定した温度
の冷却水を循環させます。このシステムでより安定したテンパ
リングを実現します。

ファストスタート

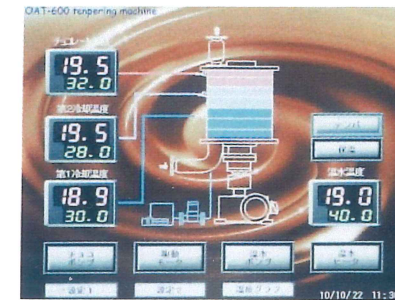
保温状態から生産可能状態に切り替える時間が20分程度で
完了します。



タッチパネル機能

タイマー機能

タイマーを設定しておく、保温状態から生産
可能状態へ自動的に切り替わるので待ち時間
がなく生産を開始することができます。設定は
日時で行えるので簡単に設定できます。



※タッチパネルの表示形状は予告なく変更する場合があります

簡単なタッチパネル操作

温度設定やタイマー機能の設定はタッチパネル
で行いますので、簡単な操作で設定できます。

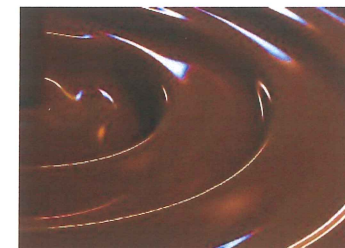
デテンパー機能

入ってきたチョコレートの温度を上げることで、強制
的に結晶を壊し、新しく結晶を形成するベース作りを
行います。

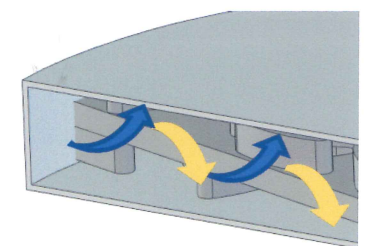
断熱プレート

加熱層と冷却層の間を断熱することで温度制御を
効率的に行い、エネルギーを最小限に抑えることが
できます。

高性能攪拌



特殊な攪拌装置によりチョコレート
温度を均一にすることができるので
安定した β V 結晶を形成します。



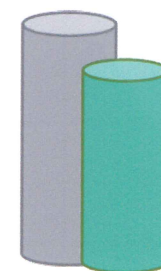
水平方向と垂直方向の混合を
組み合わせることで効果的な
混合と均一な分布を行います。
(OSAスクレーパー機構)

ライフサイクルコスト削減

消費エネルギー及びメンテナンスコストの削減により製品のライフサイクルコストを低減します。

電力コスト

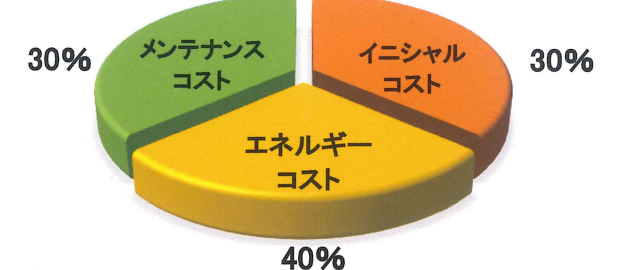
当社従来機比 6%減



LCC(ライフサイクルコスト)

LCC3要素の総合的なコスト削減をご提案します

LCCの構成比率



*ご使用機種・ご使用状況により異なります
*ご使用期間 20 年を基準に算出しています

精密温度コントロール

水温の制御を行うことで、安定した温度コントロールが可能です。
温度コントロールはチョコレートの結晶形成に大きく影響します。

