

OSA coating for chocolate

チョコレート・エンローバー

【OED-300/400】



※外観、形状は予告なく変更する場合があります

OED-300/400型チョコレート・エンローバーの特長

1. クイックチェンジ機構

- 用途に応じてエンローバー(全面用)とハーフコーター(上面用)の入れ替えが可能です。
- 同じユニットを使用することで色替時の作業時間が約50%軽減します。(当社従来比)
- 引出式ユニットはキャスター付きなので、洗い場まで楽に移動することができます。

2. 洗浄性・サニタリー性の向上

- 限りなく工具レス化を図ることで分解が容易になり、チョコレート循環系統、タンク等装置の洗浄作業時間が約30%軽減します。(当社従来比)

3. 高性能フローパン

- 均一なチョコレートカーテンが出来る構造となっており、流量調整の操作性が向上しました。
- 簡単に取り外しができ、色替えや洗浄が効率的に行えます。

仕様 / Specifications

製品名	チョコレート・エンローバー	
	OED-300	OED-400
型式		
コンベヤ有効幅	300 mm	400 mm
機械寸法	幅 1,580 mm × 奥行 1,210 mm × 高さ 1,630 mm	
コンベヤ高さ	800 mm	
コンベヤスピード	ネットスピード: 0.2 ~ 4 m/分 ロープスピード: 5 ~ 25 m/分	
チョコレートタンク容量	15 kg	
総電気容量	4 kW	

※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