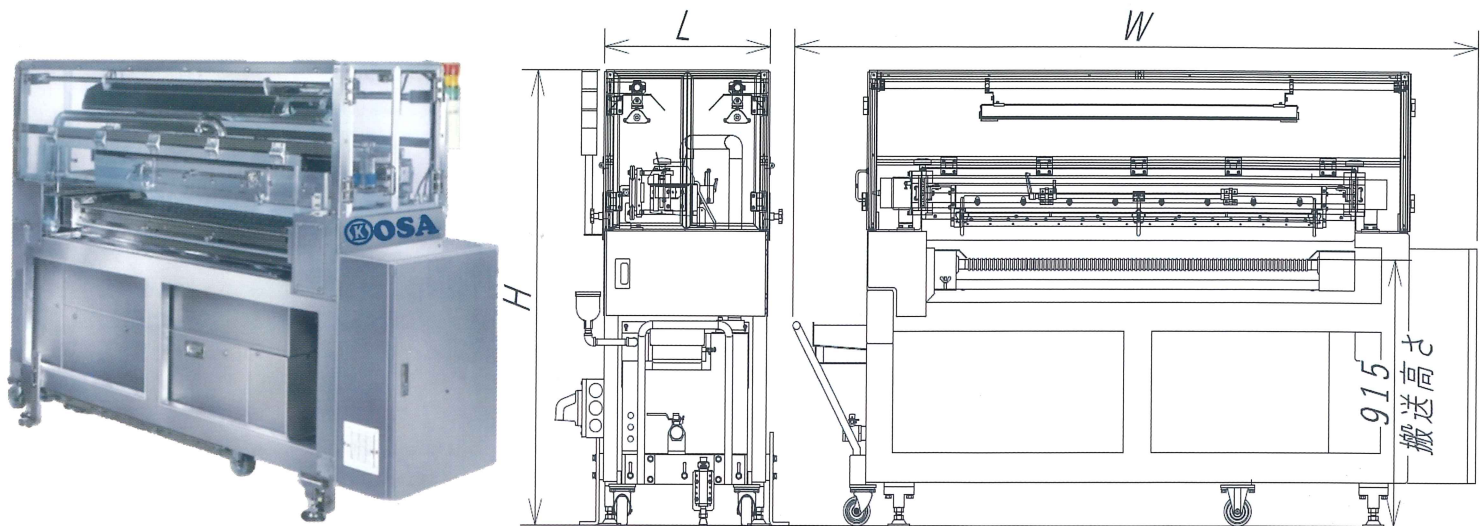


仕様 / Specifications



TCC-1000HR
※外観、形状は予告なく変更する場合があります

(単位: mm)

型 式	TCC-600HR	TCC-800HR	TCC-1000HR	TCC-1200HR
ロープ有効幅	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm
L : 幅 W : 奥 行 H : 高 さ	620 mm 1600 mm 1560 mm	620 mm 1800 mm 1560 mm	620 mm 2000 mm 1560 mm	620 mm 2200 mm 1560 mm
ロープ駆動モーター (インバーターコントロール)	200V-0.2kW	200V-0.2 kW	200V-0.4 kW	200V-0.4 kW
攪拌用モーター	200V-0.2 kW	200V-0.2 kW	200V-0.2 kW	200V-0.2 kW
チョコレート循環ポンプ (インバーターコントロール)	200V-0.4 kW	200V-0.4 kW	200V-0.4 kW	200V-0.4 kW
温水循環ポンプ	200V-0.15 kW	200V-0.15 kW	200V-0.15 kW	200V-0.15 kW
温水ヒーター (デジタル表示温度計付)	200V-2.0 kW	200V-2.0 kW	200V-2.0 kW	200V-2.0 kW
室内ヒーター (バリタツ調整)	200V-0.5 kW	200V-0.5 kW	200V-1.0 kW	200V-1.0 kW

※仕様は予告なく変更する場合があります

OSA coating for chocolate
チョコレート用ハーフコーター
【TCC-HR series】



※外観、形状は予告なく変更する場合があります

OSA 才サ機械株式会社

〒226-0012 神奈川県横浜市緑区上山 1-2-19

Tel:045(931)7231 Fax:045(931)7236

Web: <http://www.osa3.co.jp>

ハーフコーターの新改良！ 4つの向上で機能性UP☆

チョコレートプラント専門メーカー[オサ機械]が使いやすさを追求し、改良開発したハーフコーターは、シュークリーム、パン、ドーナツ、ビスケット、ケーキなど、上面のみにコーティングできる装置として高い人気を持ち、チョコレート、グレーズの掛かり具合が均一でムラがなく、コーティング生産能力の高さが自慢です。

TCC-HR 型ハーフコーターの特徴

1. 洗浄性・サニタリー性向上

- チョコレートタンクが引出式のキャスター付で移動が楽です。
- ロープコンベヤも引出式となっており、ロープの清掃性及び入れ替え作業が軽減されます。
- 分解洗浄の作業時間が約 30%削減 (当社従来機比)
※ 効果はご使用条件により異なります。



※ 外観、形状は予告なく変更する場合があります

2. 良品率の向上

- 独自の高性能スクレーパー機構で裏移りによる不良率減少に貢献します。

3. 管理及び操作性向上

- チョコレートの温度表示で温度管理性が向上しています。
- 温度調整操作が容易で、いつでも一定温度を保つことができます。

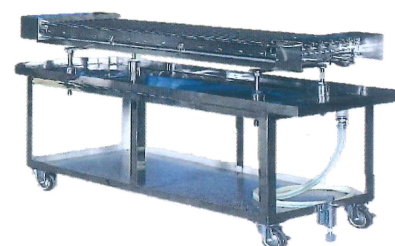
4. 多品種・少量生産への対応性向上

- 引出式のロープコンベヤ、チョコレートタンクにより色替時の清掃作業の負担が軽減されます。
- ロープ間のピッチが狭く、小型製品への対応が可能です。
- キャスター付装置でライン組み換えも可能、多品種・少量生産の作業性が約 35%向上 (当社従来機比)
※ 効果はご使用条件により異なります。



引出式ロープコンベヤ

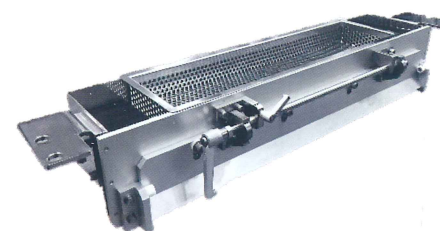
引出式のロープコンベヤにより色替時のロープ清掃作業が約 30%軽減 (当社従来機比)
※ 効果はご使用条件により異なります。



分解・洗浄

配管、フローパンを簡単に取外し、分解ができるので洗浄しやすい構造となっています。

約 30%の工数削減 (当社従来機比)
※ 効果はご使用条件により異なります。

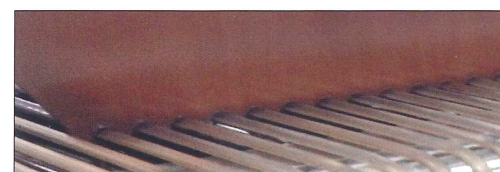


高性能スクレーパー

独自の機構によりロープについたチョコレートやグレーズを綺麗にスクレーピングします。

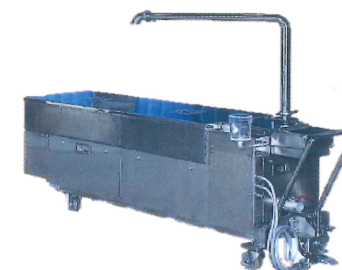
フローパン

チョコレートカーテンを均一にできる構造です。また、流量調整の操作性が向上しています。



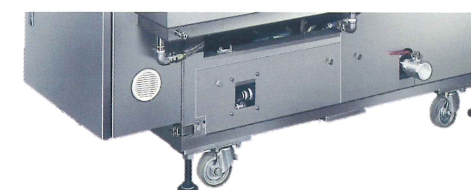
引出式チョコレートタンク

チョコレートタンクが引き出せるようになっており洗い場までそのまま運んでいくことができます。キャスター付で女性でも楽に移動できます。



移動式装置

キャスター付きで装置を簡単に移動できます。ライン組み換えも可能です。



保温機能

ヒーターの取付けや温水を各所に流して保温しているのでチョコレートの固化を低減できます。

最小限のロープ幅

コンベヤロープ間のピッチを最小限にしたことにより様々な製品に対応できるようになりました。



小型コーティング装置対応します！

150mm幅卓上等、ご要望に応じた小型機への対応も可能です。