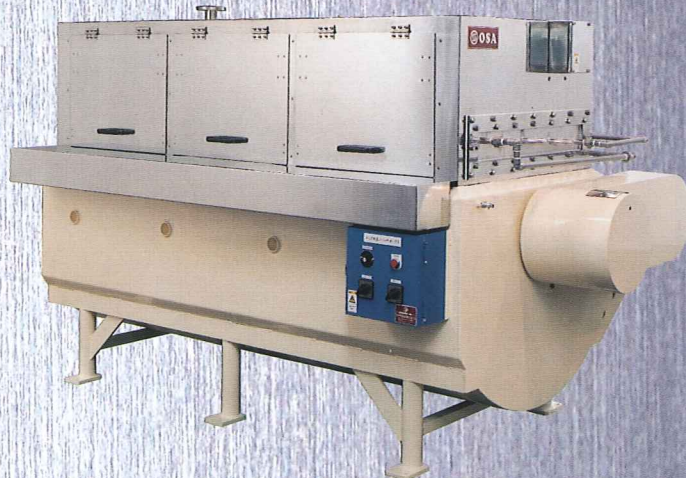
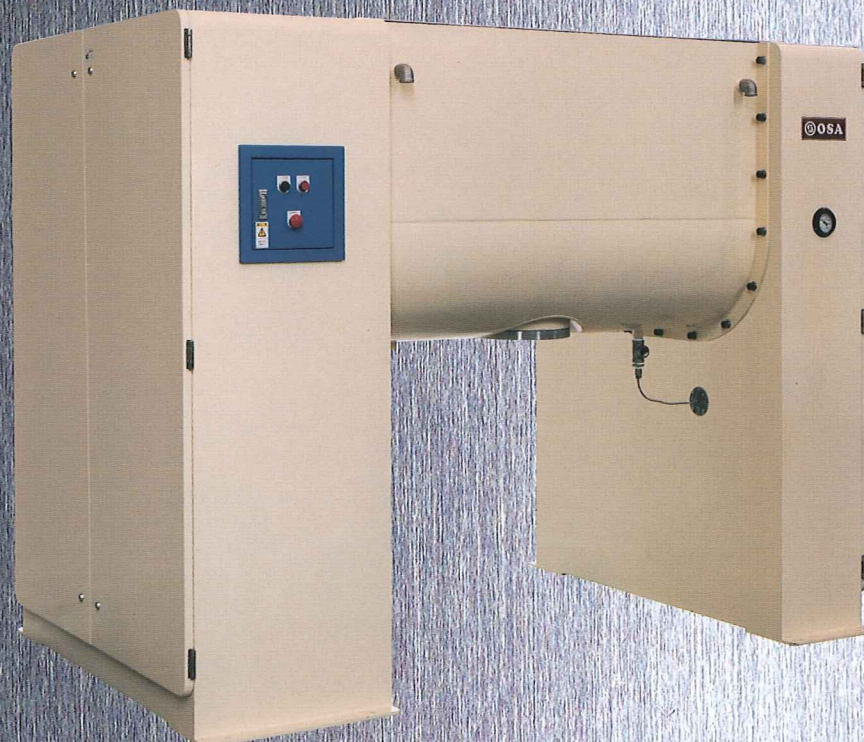




# チョコレート・原料・混合装置

## Equipment for Mixing Ingredients for Chocolate

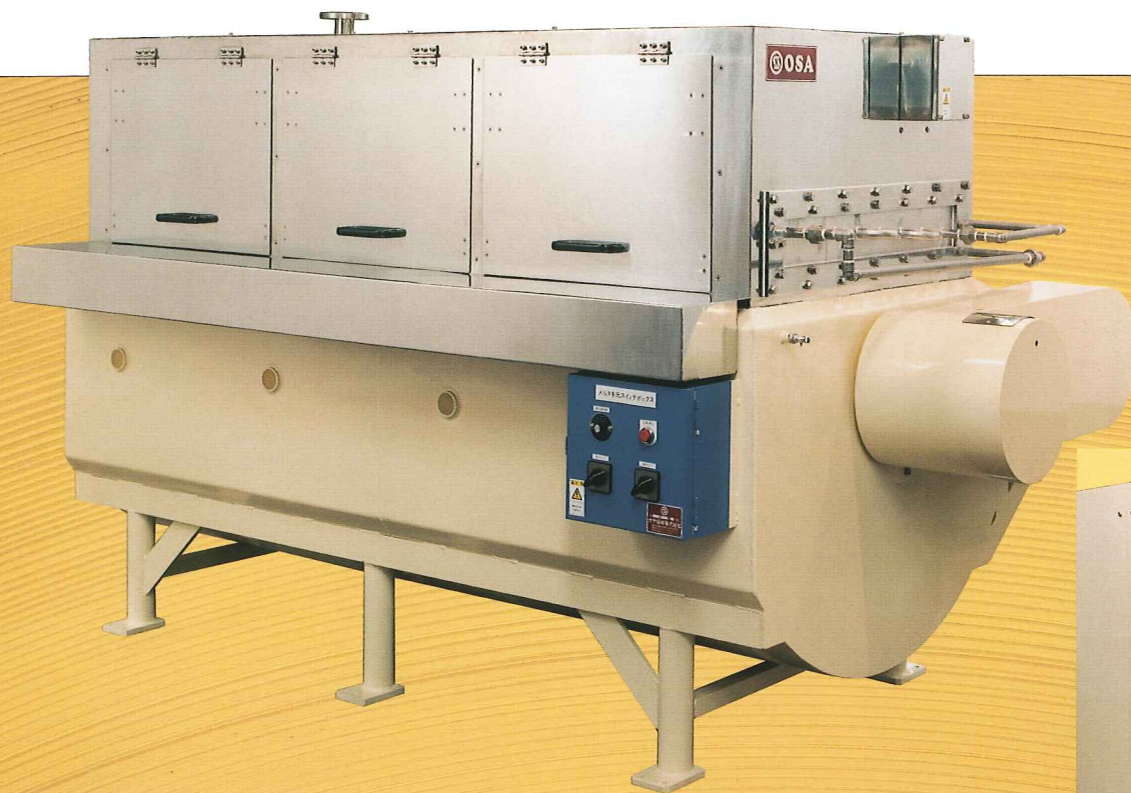


オサ機械株式会社  
OSA MACHINERY CO., LTD.



# Equipment for Mixing Ingredients

## チョコレート・原料・混合装置



●バター・メルター  
Butter Melter

[写真機種:容量 1000kg]

[Model in the photograph: capacity-1000 kg]



### チョコレート バター・メルター (硬化油・溶解装置)

本機は、普通、カカオ・バターの固まりを、ブレイカー (Breaker) 又は、スライサー (Slab Cutter) にて砕き溶解しやすくしバターを溶解機にてペースト状に溶解しますが、このバター・メルターは、カカオ・バターの固まりのまま投入出来、溶解作業の短縮と作業が容易にできます。

[BM-1000型]

### チョコレート 混合機 (ニーダー／ミキサー)

本機は、バター・メルター (Butter Melter) にて溶解されたカカオ・バター・粉糖機 (Sugar Mill) にて粒子が微分化した粉糖あるいは、粉乳などをカカオペーストに加え十分に混合練り合わせが短時間で出来ます。

【特徴】

- 非常に良い混合と練り作用と短い時間のミキシングと高

い処理能力があります。

- 良い排出作用により完全に余剰物を排出します。
- 低騒音稼働です。
- 容易な清掃とメンテナンス機構です。

【処理能力】

混合:4回/時 (MAX)

サイクル時間は条件により違います。

- 使用する砂糖の種類によります。
- 原材料の数・レシピによります。
- 追加原料とその供給比率によります。
- ミキサーからの排出方法によります。

[KM-1000型]

### チョコレート リクファイヤー

本機は、レファイナー (Refiner) より粉化したチョコレート生地を、このリクファイヤーに投下し、投入されたチョコレートは特殊な回転羽根により非常に良い混合と練り作用に



# 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まいりました。

チョコレート機械の専門メーカー（オサ機械）が長年の経験、及び研究と数多くの実績から使い良さと性能を考えぬいたチョコレート原料の混合機械です。



## ●ミキサー（ニーダー）

Mixer (kneader)

[写真機種: 容量 1000kg]

[Model in the photograph: capacity-1000 kg]

より完全に液化されます。さらにチョコレート・ポンプと接続して、コンチェまたは、ストレージ・タンクに送ります。

[CM-750型]

## ロータリースーパーコンチェ

ロータリースーパーコンチェは長年の研究・経験・実績による高速処理のロータリーコンチェです。コンチェの必要条件である、エアレーションが完全な為・乾燥（脱水）・化学変化・タンニンの除去等の効果があります。

チョコレート・マスの粒子間への油脂の混入を助長し、油脂の節約・高速拡散、薄膜による空気との接触による化学変化により、苦味の除去および風味の促進が行われ、理想的なチョコレートを作ります。

[RC-400・RC-800・RC-2000型]

上記、機種の内容量以外にも容量（生産量）の違う機種も製作しております。

## Chocolate Butter Melter (device for melting hardened oil)

Large chunks of hardened cacao butter are usually first broken into smaller easily melted pieces using a breaker or slab cutter, and then melted into a paste using a butter melter. However, the melting process can be shortened and made easier by using this Butter Melter, which accepts cacao butter in the form of large hardened chunks.

[Model BM-1000]

## Chocolate Kneader/Mixer

In a short period of time this machine can thoroughly mix and knead cacao butter that has been melted using the Butter Melter and powdered sugar that has been finely powdered using a sugar mill or other ingredients, such as powdered milk, that are added to the cacao paste.

### [Features]

- This machine has extremely good mixing and kneading action, requires only a short period of time for mixing and



Osa Machines has devoted itself to Chocolate Manufacturing Machines since 1932.

Osa Machines devised the machines for mixing the ingredients for chocolate through thorough consideration of ease of use and performance based on long years of experience and research and numerous achievements as a manufacturer specializing in machines for making chocolate.



●ロータリーコンチェ  
Rotary Conche

[写真機種:容量 800kg]  
[Model in the photograph:  
capacity-800 kg]

●リクファイヤー  
Liquefier

[写真機種:容量 750kg]  
[Model in the photograph:  
capacity-750 kg]

has a high processing capacity.

- Its good excretion action completely excretes any residue.
- It operates with little noise.
- The machinery is easy to clean and maintain.

**[Processing Capacity]**

Mixing: 4 times/hour (maximum)

Cycle times differ depending on the following conditions.

- The type of sugar used.
- The number and types (recipe) of ingredients used.
- The additional ingredients and their ratios.
- The method of excretion from the mixer.

[Model KM-1000]

**Chocolate Liquefier**

Chocolate that has been powdered by the Refiner is put into this Liquefier and completely liquefied through the extremely good mixing and kneading action of its special rotary blades. When connected to the chocolate pump, it sends the chocolate to the conche or storage tank.

[Model CM-750]

**Rotary Super Conche**

Rotary Super Conche is a fast processing rotary conche developed through our continued research, experience and experiments conducted over many years.

Thanks to its thorough aeration characteristics, the main prerequisite of a conche, the equipment provides drying (dehydration) effects, stimulates chemical changes and helps remove tannin content.

It provides an appropriate mixture of fats among chocolate mass granules and enables reduction of bitterness and, at the same time, increases taste by means of chemical reaction through contact with the air via thin film as well as high-speed diffusion, while saving fat consumption. Thus, it is highly effective for the production of perfect chocolate consistency.

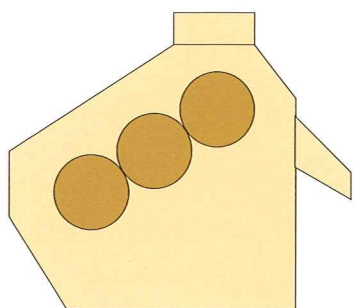
[Model RC-400 · RC-800 · RC-2000]

Other models with different production capacities are also available.



# チョコレート混合装置 (標準型)

## Chocolate Mixing Equipment(Standard Type)

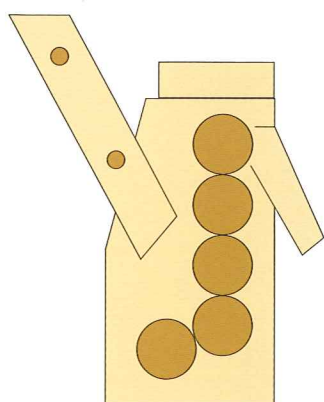


### ●磨碎 (グラインダー)

ニブを細かくすりつぶしてペースト状にします。  
これがカカオマスです。

### ●Grinding (Grinder)

Grinds nibs finely into a paste.  
This is cacao mas.

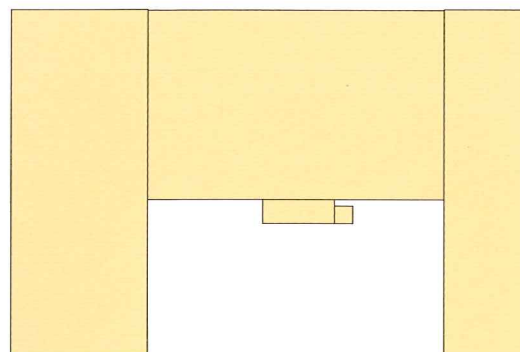


### ●バターメルター

カカオ・バターの固まりのまま投入出来、溶解作業の短縮と作業が  
用意にできます。

### ●Butter Melter

The melting process can be shortened and the work made  
easier by using this Butter Melter, which accepts cacao butter  
in the form of large hardened chunks.

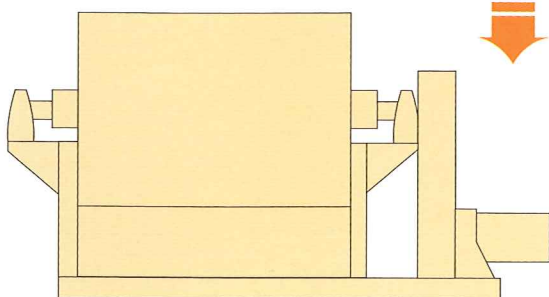


### ●微粒化 (レファイナー)

舌ざわりをよくするために、5本のロールにかけて  
微粒化します。

### ●Refining (Refiner)

Refines by passing through five rollers to  
improve texture.

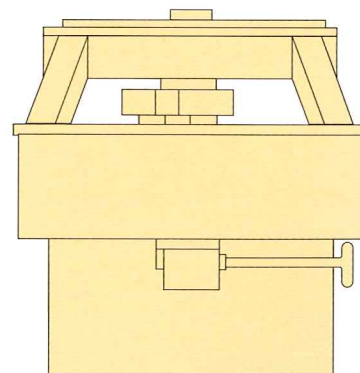


### ●混合 (ミキサー)

カカオマス、ココア、バター、砂糖、粉乳、などの原料を混合します。

### ●Mixing (Mixer)

Mixes ingredients such as cacao mas, cocoa butter, sugar  
and powdered milk.



### ●リクファイヤー

レファイナー (Refiner) より粉化したチョコレートを特殊な回転  
用により、良い混合とねり作業により完全に液化されます。

### ●Liquefier

The excellent mixing and kneading action of special rotary  
blades completely liquefies chocolate that has  
been powdered by the Refiner.

### ●精練 (コンチェ)

一昼夜以上かけて練りあげ、チョコレートのおいし  
さがつくられます。

### ●Kneading (Conche)

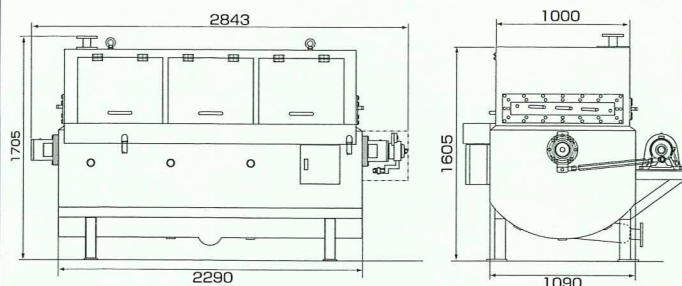
That delicious taste of chocolate is produced  
by kneading it for more than 24 hours. been  
powdered by the Refiner.



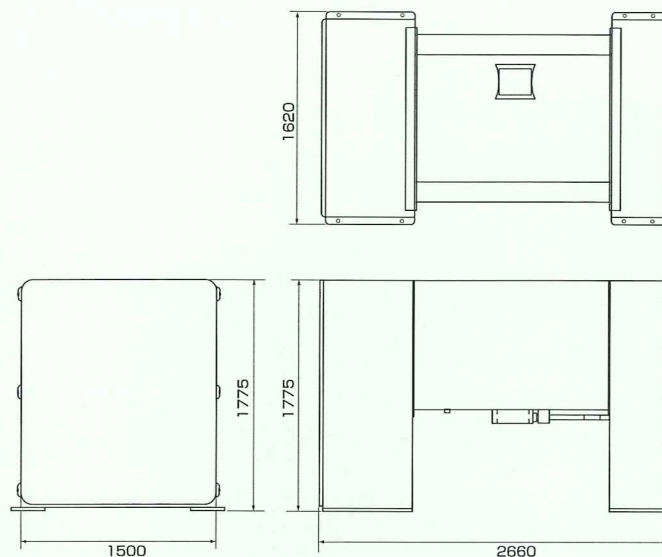
# 寸法図／Diagram

単位／Unit:mm

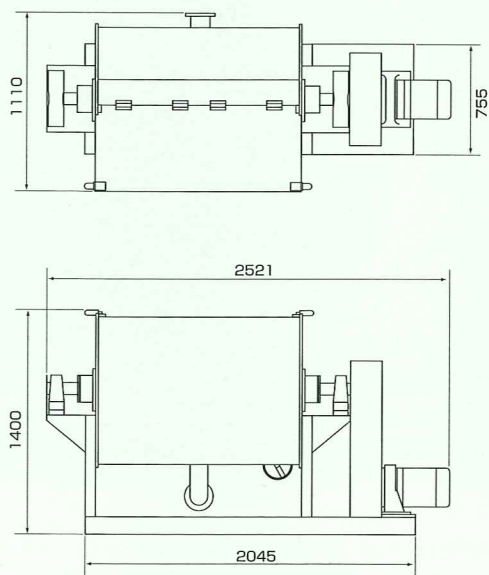
## ●バター・メルター (BM-1000型) Butter Melter



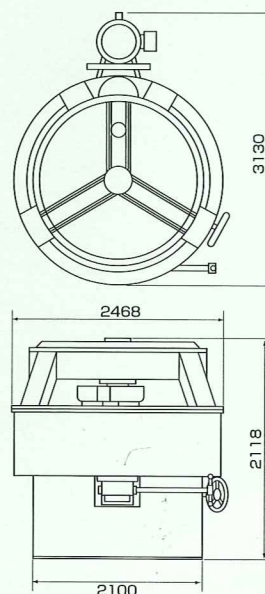
## ●ミキサー(ニーダー) (KM-1000型) Mixer (kneader)



## ●リクファイヤー (CM-750型) Liquefier



## ●ロータリーコンチェ (RC-2000型) Rotary Conche



※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.

上記、機種の内容量以外にも容量(生産量)の違う機種も製作しております。  
Other models with different production capacities are also available.



# オサ機械株式会社

〒226-0012 神奈川県横浜市緑区上山町8番6号  
電話: (045) 931-7231 (代) FAX: (045) 931-7236

## OSA MACHINERY CO., LTD.

8-6 Kamiyama-cho, Midori-ku, Yokohama, Kanagawa, 226-0012, Japan  
Telephone: (045) 931-7231 Facsimile: (045) 931-7236

Dealer:

Printed in Japan