

COOLING

冷却設備

クーリング・トンネル



コーティング・マシン、フォーミング・マシン用のベルトコンベヤ式クーリング・トンネルです。理想的な冷却カーブにより、チョコレートに不可欠の最高の光沢・つや・風味を創ります。断熱カバーが簡単に開閉でき、清掃性・メンテナンス性に優れています。

堅型クーラー(パーチカル・クーラー)



モールドイング・プラント用の堅型クーラーです。工場のスペースを有効に活用でき、省スペースで最大の冷却能力を発揮します。モールド収納枚数は、100枚から600枚まであります。

MELTING/REMOVING

溶解・固形物除去

チョコレート・メルティング・ケトル



内外装共にステンレス製のジャケット式で均一な加熱を保ちます。キャスター付きで、移動が簡単にできます。

型式	容量	最大幅	高さ	モーター
MS-50	50kg	670mm	1056mm	0.4kw
MS-100	100kg	850mm	1083mm	0.75kw
MS-200	200kg	950mm	1231mm	1.5kw

ペースト・クリーナー

PC-1/3



スクリーンの高速回転による遠心力作用により異物を除去します。低温の電気ヒーターが組み込まれており、間接的に保温しています。

型式	最大幅	高さ	モーター
PC-1	492mm	418mm	0.75kW
PC-3	646mm	529mm	2.2kW

処理能力	スクリーン回転数	電気ヒーター	スクリーン孔径
1000-3000ℓ/hr	1500rpm	200W	1.2mmΦ
2000-6000ℓ/hr	1500rpm	350W	1.2mmΦ

チョコレート・フィルター

OF-1



振動ろ過装置で異物をろ過し、製品の純度を高めます。露出した高速回転部がないため、安全に作業できます。

型式	最大幅	高さ	モーター
OF-1	660mm	541mm	0.4kW

MATERIAL

原料装置

ロータリーコンチェ

RC-400/800/2000



攪拌機によりココアバターを均一に行き渡らせ、チョコレートの粒子を滑らかにし、摩擦熱によりチョコレート独特の風味を出します。

型式	最大幅	高さ	奥行
RC-2000	2100mm	2118mm	3130mm

OTHERS

その他

チョコレート・ウォーマー

OS-10/20



正確に自動温度調整ができ、安定した保温状態を保ちます。

型式	最大幅	高さ	長さ	容量
OS-10	350mm	230mm	405mm	10kg
OS-20	350mm	230mm	607mm	20kg

手動式デポジッター

PFM-2000



モールドや中空製品(トリュフ等)へチョコレートやセンター材を充填できます。手早く分解、洗浄が可能です。

型式	最大幅	高さ	長さ
PFM-2000	400mm	570mm	510mm

バターメルトター

BM-1000

カカオバターを固まりのまま投入でき、溶解作業の短縮と作業が容易にできます。

ミキサー

KM-1000

混合練り合わせ作業が短時間ででき、高い処理能力を誇ります。余剰物を完全に排出します。

リクファイヤー

CM-750

特殊な回転羽根による効率的な混合練り作業により完全に液化されます。チョコレート・ポンプと接続してコンチェ、ストレージ・タンクに送ります。

コロパ(コーティング・パン)

OCP-5/100

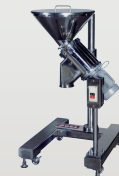


研究所・試験室・少量生産用に適しています。(大型サイズの対応も可能です。)パンの回転はインバーターにより自由に変えられます。

型式	径	口径	奥行	バッチ容量
OCP-5	350Φ	200Φ	500mm	5kg
OCP-100	1070Φ	600Φ	850mm	100kg

粉フルイ機

HRS-1シリーズ/HRS-2シリーズ



製菓、製パン等の食品産業から製菓産業まで幅広くお使いいただけます。かたまりを取り除くと同時に、粉の中に空気をよく含ませます。

型式	最大幅	高さ	奥行	能力
HRS-1S	900mm	1370mm	635mm	100kg/4分
HRS-2A	628mm	1973mm	1000mm	100kg/2分
HRS-2B	628mm	2773mm	1000mm	100kg/2分