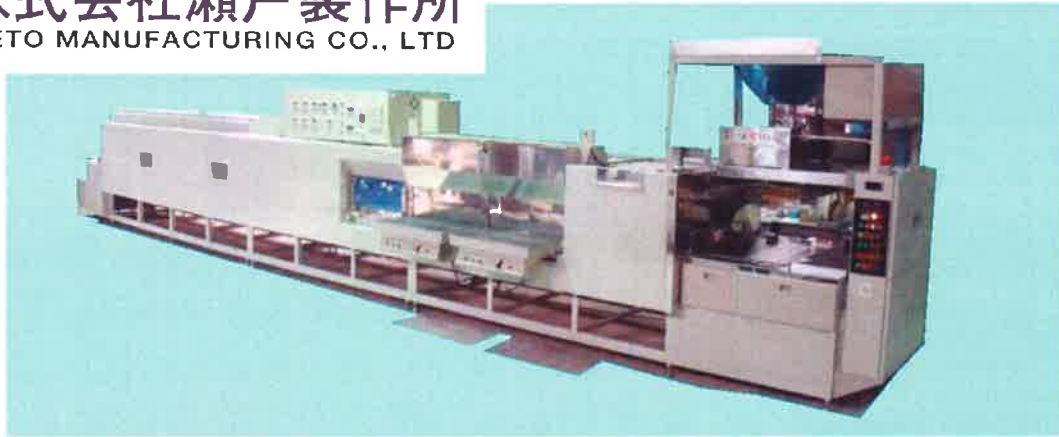


セラミック遠赤外線長崎カステラ製造ライン

Ceramic Far Infrared Nagasaki Castilla Manufacturing Line

株式会社瀬戸製作所 SETO MANUFACTURING CO., LTD



▲長崎カステラ焼成ライン
(一般和洋菓子の焼成にも兼用
できます)
Nagasaki Castilla Making Line
(also used for baking western
and Japanese cakes and con-
fectioneries in general)

長崎カステラ焼成ラインとしての生産能力および省力化はもとより、製品の高級化と均一性にポイントをおいています。

◇特長

●手焼きの味

長崎カステラの本来の表面の艶、きめを求め泡切仕上げ作業はあえて自動化せず、カステラ本来の姿を求めています。浮かし行程鉄板をかぶせる・焼上行程空気抜き作業など手焼きの繊細な行程を自動化

●均一に焼き上げる

マイコンを採用して焼成温度、時間管理から解放され簡単操作で均一に焼き上げます。

●セラミック遠赤外線加熱

遠赤外線により熱の浸透性にすぐれ、焼成時間の短縮と熱効率にもすぐれているため省エネにも貢献しています。

●人件費節減

各所自動化により又省力化により大幅な人件費節減に役立っています。

●生産能力

11枚/1h 16枚/1h 20枚/1h の3種類になります。

●多目的可能

一般菓子・スポンジ・クッキー・まんじゅう等の焼成に対応できます。

The importance of the design is placed not only on production capacity and labor-savings but improved quality and uniformity of products.

◇Characteristics

●Taste of Hand-baking

Foam removing and finishing processes have not been automated in order to seek for the gloss and texture original to Nagasaki castella sponge cake. All other processes have been automated.

●Uniformed Baking Results

A built-in microcomputer controls the baking temperature to provide easy baking with uniformed baking results.

●Ceramic Far Infrared Heating

Excellent heat penetration thanks to far infrared rays contributes to shortened baking time, improved thermal efficiency and energy-savings.

●Labor-savings

The major part of processes have been automated to remarkably reduce labor cost, resulting in labor-savings.

●Production Capacity

Wide production capacity responds to the needs ranging from small-scaled production up to large-scaled production.

●Multi-purpose

Applicable in baking a wide variety of products, such as confectioneries and cakes in general, buns, etc.

株式会社 タイキ

本社

〒168-0074

東京都杉並区上高井戸1-1-5-101

Phone: 03-6666-5831

FAX: 03-6666-5019

神戸工場

〒651-2147

兵庫県神戸市西区玉津町田中584-6

Phone・FAX: 078-939-9233

プレッシャーケーキミキサー

Pressure Mixer

株式会社瀬戸製作所
SETO MANUFACTURING CO., LTD

SPM-130 インバータ仕様
Inverter Version



◀プレッシャーケーキミキサー
短時間量産ミキサー
(130)
Pressure Cake Mixer for
mass production in a
short time

◇特長

●省力化

混合タンク内で圧縮空気と特殊ホイッパーにより数分の混合で生地を連続して生産可能です。
生地の排出はエア圧力によりステンレス配管で離れたデポジッターまで送ることができ、重たいボールを上げることもリフトなどの設備も必要ありません。

●均一化

混合時間をタイマーにより設定でき、回転速度の切り替えも自動のできるので安定した生地の生産が可能です。
混合タンクの周りにウォータージャケットが装備され生地温度を調整することができます。
従来のミキサーのようなバッチ毎の品質のバラツキをなくします。

●簡単操作と安全性

ミキサーの起動停止、生地の排出まで押しボタンスイッチ操作になっています。混合タンクの蓋は軽く開閉でき各種安全装置により操作は簡単かつ安全です。

●環境問題を考えて

ミキサーの洗浄は混合タンク内で行います。その排水を配管およびデポジッターまで送ることにより洗浄用の水も有効に利用できます。
汚水の量も少なく環境にやさしい設計です。

●多目的に使用可能

長崎カステラ・スポンジケーキ・シフォンケーキ・ロールケーキ・カップケーキ・マシュマロ・ドラ焼き(専用羽根使用)などに対応します。

◇Characteristics

● Labor-savings

Compressed air and a special hopper carry out continuous mixing of dough in a mixing tank. Dough is discharged and transferred by air pressure through the stainless piping to a depositor, eliminating use of any lifts for lifting a heavy bowl.

● Uniform Mixing

The length of mixing time can be set with a timer and the rotation speed can be automatically switched, resulting in production of stable dough. A water jacket mounted on the periphery of the mixing tank allows adjustment of dough temperature, resulting in elimination of fluctuation in product quality in every batch.

● Easy Operation and Safeness

All the operations from starting and stopping of the mixer up to discharge of dough are carried out with press button switches and the cover of the mixing tank can be opened and closed lightly, assuring safety and easy operation together with other safety measures incorporated in every essential part of the machine.

● Measures for Environmental Pollution

In consideration of environmental pollution issues, washing of the mixer is carried out within the mixing tank, and the used water is transferred through the piping to a depositor to make effective use of washing water, resulting in reduction of soiled water, which in turn contributes to environmentally friendly measures.

● Multi-purposed Application

Applicable in baking of sponge cakes, such as castella, chiffon cakes, roll cakes, cup cakes, marshmallows, Dorayaki (An exclusive vane is used), etc.

株式会社 タイキ

本社

〒168-0074

東京都杉並区上高井戸1-1-5-101

Phone: 03-6666-5831

FAX: 03-6666-5019

神戸工場

〒651-2147

兵庫県神戸市西区玉津町田中584-6

Phone・FAX: 078-939-9233