

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



▲長崎カステラ製造ライン
(一般和洋菓子の焼成にも兼用できます)

Nagasaki Castilla Manufacturing Line (also used for baking western and Japanese cakes and confectioneries in general)



【入口部】

デポジッター（生地充填機）
計量機の高い正確さで木枠に設定量を正確に充填できます。
タッチパネルでどなたでも操作が簡単です。
充填精度の高い生地供給部は材料の品質を保持しつつ、食品衛生・安全性を考慮した設計です。
プレッシャーミキサーから計量器へ生地が送られ、攪拌から充填までスムーズな生地供給が可能です。



【泡切り部】

カステラ製造に欠かせない「泡切り」。きめ細かいカステラにするため、生地の温度を均一にしてムラなく焼き上げる職人の技が発揮する工程です。
その泡切り方式をトンネルオープンに日本で初めて導入しました。
オートドアでカステラを引出し、泡切りを行ないます。



【出口部】

色付温度調整、特殊鉄板による「火入れ」と「蒸らし」でカステラの美しさとおいしさを実現。
自動焼き上げも段階的に行います。
トンネルオープンの途中に窓が付いているので中身の確認が出来ます。最後は反転機でカステラの取出しも簡単です。

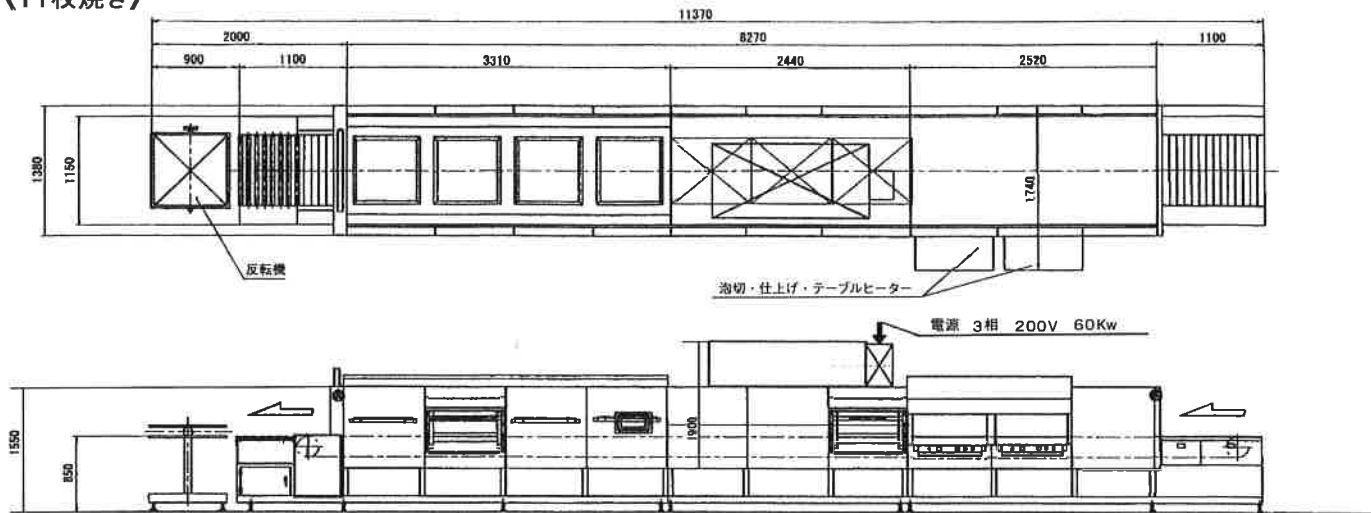


株式会社
タイキ

本社 〒168-0074
東京都杉並区上高井戸 1-1-5-101
TEL: 03-6666-5831
FAX: 03-6666-5019

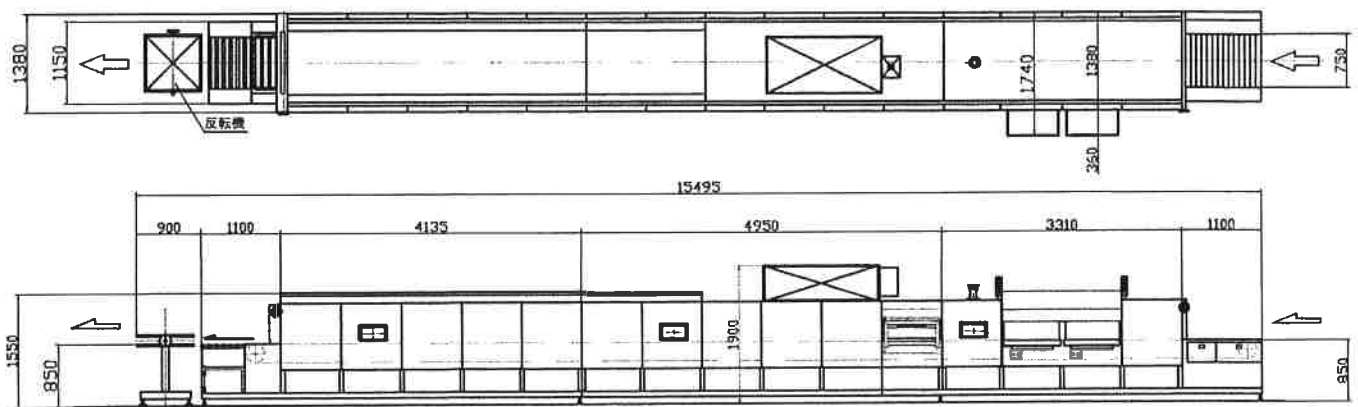
神戸工場 〒651-2148
兵庫県神戸市西区長畑町 6-4
TEL: 078-939-9233
FAX: 078-928-5520

〈11枚焼き〉



本体重量	4200Kg
電機容量 (コンプレッサー)	200V 3P 0.75Kw
電機容量 (駆動モーター)	200V 3P 0.75Kw
電機容量 (ヒーター)	200V 3P 58Kw
焼成能力 (カステラ)	カステラ12斤 11枚/h

〈16枚焼き〉



本体重量	6500Kg
電機容量 (コンプレッサー)	200V 3P 0.75Kw
電機容量 (駆動モーター)	200V 3P 1.5Kw
電機容量 (ヒーター)	200V 3P 85Kw
焼成能力 (カステラ)	カステラ12斤 16枚/h

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。

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

【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。

【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 fair 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.