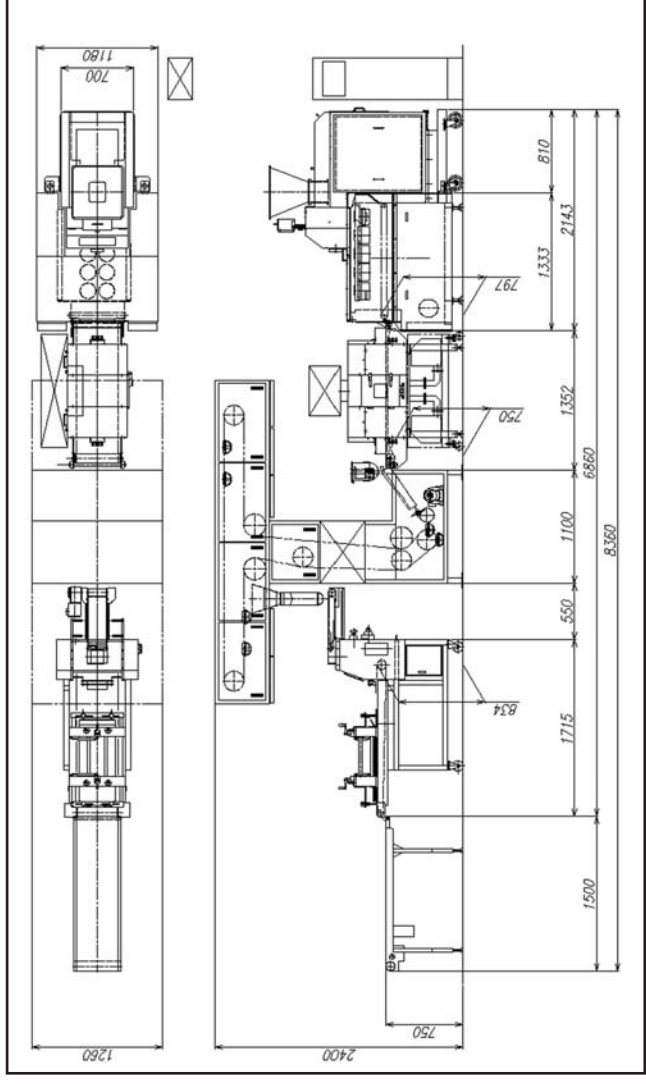


# 微波醱酵的系統

## ■ 外觀圖



## ■ 仕様

<b>接続回転式滾圓機の2列小型分割機&lt;DQG&gt;</b>	
粒数	2 (口袋形状変更式)
分割重量	30 - 230g
速度行程数	10 - 20st. (毎2行程数有1階段)
能力	1200~2400个/時間
料斗容量	45升
電源容量	本体駆動: 1.5kW
機械重量	約 1000kg

<b>2列輸送帯型の微波機&lt;MWS&gt;</b>	
処理能力	白面包 (230g) : 1500个 / 時間 多品種 (30g~110g) : 2000个 / 時間
電氣容量 (入力電氣量: 5kVA)	発振器 : 1kW×2 輸送帯の駆動 : 90W 出口回転滾輪 : 40W 蓋板用の開閉馬達 : 40W×2
機械重量	約 300kg

<b>装入口輸送帯単列整形機&lt;WFS&gt;</b>	
能力	230g : 3000个 / 時間 30g : 4500个 / 時間
面团重量	30 - 230g
滾輪の直径	上 : 85mm 下 : 100mm
滾輪の間隙	上 : 9 - 14mm 下 : 1 - 9mm
滾輪の速度	20 - 46m/min
圧板高度調整範圍	10 - 50mm
寬板調整範圍	100 - 330mm
電氣容量	駆動用 : 0.4kW
機械重量	約 350kg

<b>旋轉式滾圓機&lt;GOS&gt;</b>	
滾圓方式	旋轉方式
滾圓区数	1个滾圓区
滾杯数	2杯 * 5 = 10杯
電源容量	滾杯上下用 : 1.5kW 滾杯回轉用 : 0.75kW 輸送帯の駆動 : 0.75kW 出口旋轉滾輪 : 40W 滾輪式刷子 : 0.1kW
機械重量	約 1200kg

<b>2列投入式の皮帶旋轉式中間醱酵室&lt;POA&gt;</b>	
托網数	60 托網
能力	2400个 / 時間 (7.5分標準)
醱酵時間	7.5分 標準
面团重量	30 - 230g
電源容量	駆動用 : 0.2kW 撒粉机 : 90W
機械重量	約 1500kg

電源	AC200V 3相
----	-----------

**注意**  
現在使用 OSHIKIRI 生產線的单品機種可以換入新品。  
※仕様及図紙没有予告的時候会變更

**OSHIKIRI MACHINERY LTD.** <http://www.oshikiri.com/>

東京支店 神奈川縣藤沢市桐原町4  
名古屋營業所 愛知縣北名古屋市沖村六反136  
大阪支店 大阪府吹田市春日3-20-10  
福岡營業所 福岡縣糟屋郡粕屋町仲原3-6-19  
湘南工場 神奈川縣藤沢市桐原町4  
山形工場 山形縣東根市大字東根甲5500  
株式会社OSHIKIRI 北日本 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22  
札幌事業所 札幌市厚別区厚別中央四條5-6-1

TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186  
TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555  
TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002  
TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167  
TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969  
TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759  
TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195  
TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768



OSHIKIRI's quality system is ISO9001:2008 certified.



從新的視線來建議  
(新小型面包生產線)

# 微波醱酵的系統

与独自の創造技術提供的生產線



可以使用在从小規模到中規模的工場





# 所謂微波醱酵的系統？

是由于分割滾圓后的面团使用微波照射約5°C使面团溫度上升推進面團組織的緩和，內部煤氣的膨脹，酵母的醱酵加速／縮短醱酵時間的系統。

## 比以前的醱酵時間縮短到約1 / 2

圖表1，與通常醱酵和微波照射處理比較分割滾圓后面團的比重數值。通常醱酵15分后的比重數值和，微波照射處理7.5分后的數值大體上變成同樣。

圖表2，在分割滾圓后面的團送入整形機的時候，比較滾輪的壓力數值。與比重數值同樣，通常醱酵15分后的壓力數值和微波照射處理7.5分后的數值大體上變得同樣。

根據實驗結果，**使用微波照射處理比通常醱酵時間可以縮短到約1/2。**  
(味道和香味，食感等的品質和通常醱酵差異沒有區別。)

以前的製作工程

分割

滾圓

中間醱酵

整形

- 需要15分到20分的時間
- 設置空間需要地方

微波醱酵系統的製作工程

微波照射

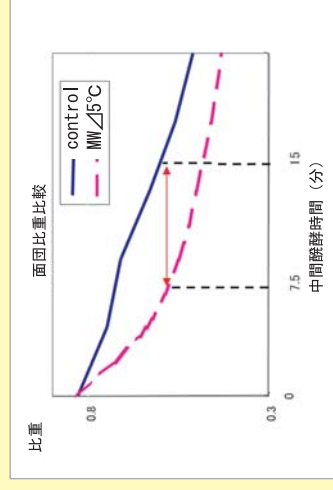
分割

滾圓

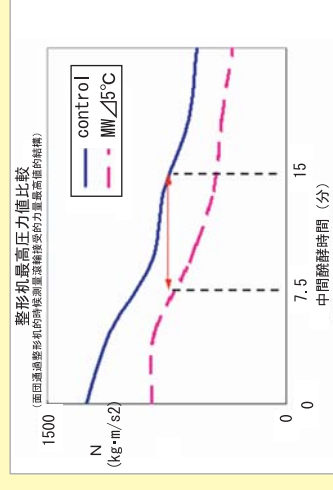
中間醱酵

整形

- 根據微波處理使面团溫度約5°C上升
- 中間醱酵時間可以縮短到約1/2
- 規模變得小，掃除變得容易做衛生性



圖表 1



圖表 2

分割／滾圓



醱酵 — 1



醱酵 — 2



4 2列投入式的皮帶旋轉式中間醱酵室  
MODEL PQA

1 接續旋轉式滾圓機的2列小型分割機  
MODEL DQG

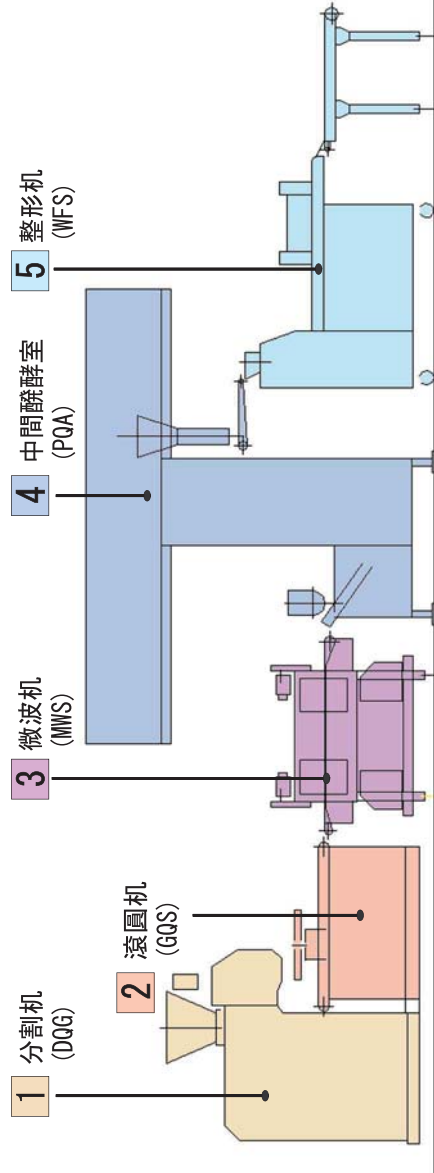
- 對應各種面團的重量可以達到30g~230g的小型分割滾圓機
- 對應面團的重量採用口袋轉換方式
- 對於產品流轉的地方構造改善提高了清潔性
- 為衛生方面將產品流轉地方和驅動系的分離／維修方面的提高

2 旋轉式滾圓機  
MODEL GQS

為追求滾圓的理論首次採用旋轉方式的小型多樣的滾圓機

- 對應面團的重量滾圓偏芯量可以變更
- 根據容易的滾杯變換可以滾圓多樣的面團
- 使用透明的蓋板容易日常檢查的方便

系統概念圖



按產品生產能力

白面包	230g (最高1500個/h)
甜面包・長條面包	30 - 110g (最高2000個/h)
乳油捲面包	30 - 70g (最高2000個/h)
炸面圈的面團	30 - 110g (最高2000個/h)



整形



5 裝有入口輸送帶單列整形機  
MODEL WFS

繼承舊式整形機的性能進化的新型整形機

- 採用對面團柔和的2段滾輪
- 採用回避機構減輕面團的傷害
- 調整部表示的數字化
- 清掃／維修方面的提高