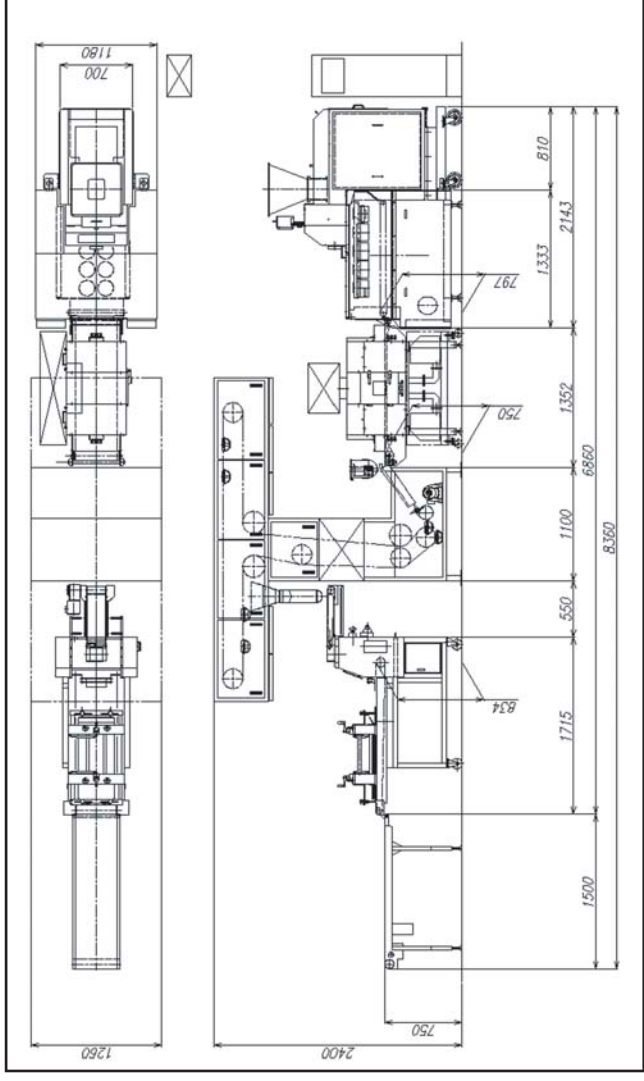


マイクロ波プルーフィングシステム

■ 外観図



■ 仕様

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

2列コンベヤタイプマイクロロン<MWS>	
発振器最大出力	2kW
処理能力	食パン(230g)：1500個/時間 バラエティ(30g~110g)：2000個/時間
電圧容量(入力：5kVA)	発振器：1kW×2 コンベヤ駆動：90W 出口スピンドロー：40W シャッター開閉用モーター：40W×2
機械質量	約300kg

2列投入式ベルトドライププルーファ<PQA>	
バケット数	60
能力(7.5分基準)	2400個/時間
ネカシ時間	7.5分 基準
生地玉質量	30~230g
電圧容量	バケット搬送：0.2kW 粉ふるい：90W
機械質量	約1500kg

2列コンベヤタイプマイクロロン<MWS>	
能力	230gのとき：3000個/時間 30gのとき：4500個/時間
生地質量	30~230g
ローラ径	上 φ85 下 φ100
ローラ間隔	上 9~14mm 下 1~9mm
ローラ速度	約20~46m/min
転圧板高さ調整範囲	10~50mm
幅板調整範囲	100~330mm
電圧容量	駆動用 0.4kW
機械質量	約350kg

2列投入式ベルトドライププルーファ<PQA>	
バケット数	60
能力(7.5分基準)	2400個/時間
ネカシ時間	7.5分 基準
生地玉質量	30~230g
電圧容量	バケット搬送：0.2kW 粉ふるい：90W
機械質量	約1500kg

電源	AC200V 3相
----	-----------

現在お使いいただいております
オシキリホームラインの
単品機種の入れ替えが可能です。

東京支店 神奈川県横浜市桐原町4
名古屋営業所 愛知県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
福岡営業所 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19
湘南工場 神奈川県藤沢市桐原町4
山形工場 山形県東根市大字東根甲5500
株式会社オシキリ北日本 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条5-6-1

株式会社 **オシキリ**

<http://www.oshikiri.com/>

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



弊社の品質システムはISO9001:2008
認証されています。

新しい視点からの提案
(新型ホームライン)



マイクロ波 プルーフィングシステム

独自の創造と技術で提供するメーカーキャップライン



小規模から中規模の工場



マイクロ波プルーフィングシステムとは？

分割丸めした生地にマイクロ波を照射し、約5°Cほど生地温を上昇させることで
 生地組成の緩和を推進し、内部ガスの膨張、イーストの醗酵を助け
 プルーフィング時間を加速/短縮するシステムです。

プルーフィング時間を従来の約1/2に短縮！

グラフ1は、分割丸め後の生地比重値を通常醗酵とマイクロ波照射処理とで比較したものです。
 通常醗酵15分後の比重値と、マイクロ波照射処理7.5分後の値がほぼ同一となります。

グラフ2は、分割丸め後の生地をモルダで整形するとき、ローラにかかる圧力値を比較したものです。
 比重値と同様、通常醗酵15分後の圧力値とマイクロ波照射処理7.5分後の値がほぼ同一になります。

これら実験結果により

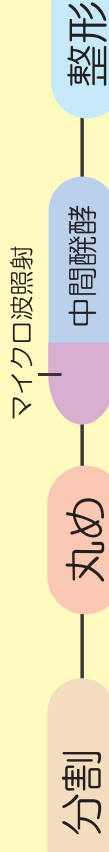
マイクロ波照射処理を行うと通常醗酵時間が約1/2に短縮可能であるといえます。
 (味や香り、食感などの品質は通常醗酵と差異はありません。)

従来の仕上工程

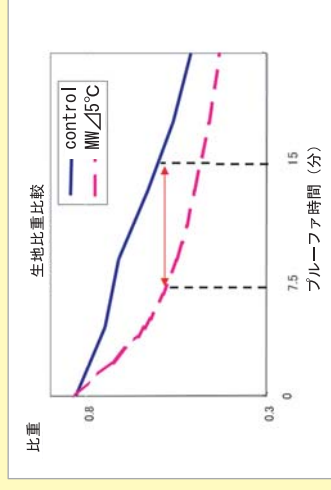


- ・15分から20分の時間が必要
- ・設置スペースに場所を取られる

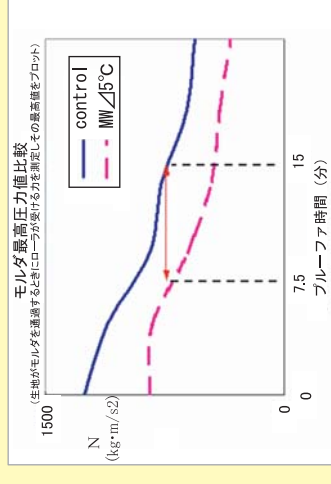
マイクロ波プルーフィングシステムによる仕上工程



- ・マイクロ波処理により生地温度を約5°C上昇
- ・中間醗酵時間を約1/2に短縮
- ・機械が小さくなり、清掃がしやすく衛生的になる



グラフ1



グラフ2

分割/丸め



1 ジャイレータ接続用2列小型分割機
MODEL DOG

各種パン生地30g~230gまで対応したコンパクトな分割丸め機

- 生地質量に合わせたポケット切替方式採用
- 製品ゾーンの構造改善による清掃性の向上
- 製品ゾーンと駆動系の分離による衛生/メンテナンスの向上

2 ジャイレータ式丸め機
MODEL GQS

丸め理論を追求したジャイレータ方式による初の小型バラエティ用丸め機

- 生地質量に応じて丸め偏心量が変更可能
- 容易なカップ変換により多彩な丸めが可能
- シーレスカバーにて日常点検が容易

醗酵-1



3 2列コンベンヤタイプマイクロン
MODEL MWS

生地組成の緩和を推進し、ネカシ時間の短縮を図るマイクロ波昇温装置

- 生地質量に応じた出力制御が可能
- 2列並列での連続処理が可能
- プログラム選択による簡単操作

醗酵-2

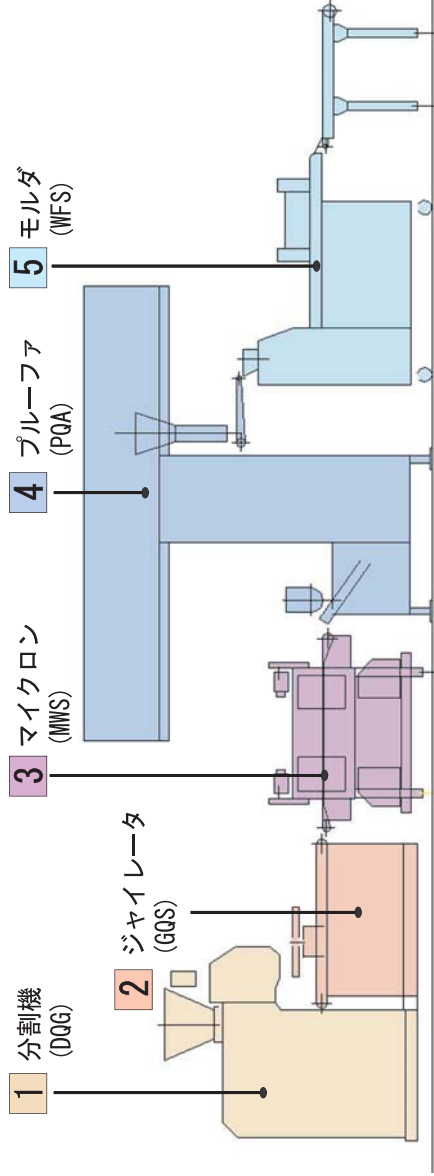


4 2列投入式ベルトドライブプルーファ
MODEL PQA

新しい視点によるベルトドライブ方式のプルーファ

- 金属レスによる静音、省エネ化
- 接触部の材料組み合わせによる異物発生源対策
- トレー着脱の容易化
- オイルフリー

システム概念図



製品別生産能力

食パン	230g(最高1500個/h)
菓子・ロールパン	30~110g(最高2000個/h)
バターロール	30~70g(最高2000個/h)
ドーナツ生地	30~110g(最高2000個/h)



整形



5 インフィードコンベヤ付き単列モルダ
MODEL WFS

ワイドファインの性能を受け継ぎ進化した新型モルダ

- 生地に優しい2段ローラの採用
- 逃げ機構採用による生地傷みの軽減
- 調整部表示のデジタル化
- 清掃/メンテナンス性の向上