

アイコーミニモルダーSS

MM-230SS

ステンレスになり異物混入軽減！
ノシもできるから、
菓子パン・食パン、これ一台でOK!

「アイコーミニモルダーSS」は、食パン・菓子パンの製造量の多い日本のベーカリーには必要不可欠の製品。ミキシング・発酵・分割計量されたパン生地を投入口に入れるだけで、ガス抜き・生地ノシ・ロール成形の作業を数秒で行います。コンパクト設計なので作業場が狭いベーカリーでも無理なく導入できます。



MM-230SS

 **おすすめ Point**

- 上部フレームがステンレスになり
衛生面が更に向上!

生地に接触する可能性のある所での塗装はがれによる異物混入防止のため、フレームをステンレス化。衛生面が向上されました。

- 生地がつきにくい材質に

加圧ローラーの材質を超高分子量ポリエチレンに変更し、生地がローラーにつきにくくなり、作業効率も更にアップしました。

- 簡単メンテナンス!

ベルトは清潔な樹脂製のエンドレスタイプ。ベルトを手前に引き出すことができ、またスクレーパーも簡単に脱着できるので、清掃・メンテナンスがしやすくなっています。



- 作業者の安全を考えた非常停止装置付き投入口「安全ホッパー」を採用!

危険を感じて投入口を押すと、非常停止がかかる構造の安全装置を採用。生地がローラーに引っ張られて手指が投入口に触れても非常停止がかかります。



- 生地にやさしい

ローラーおよびベルトの回転スピードは、作業効率やパン生地への影響などを考慮した最適な速度に設定されています。

- ノシものもできる

コンベアベルトの逆転装置付なので菓子パンのノシなどロール成形作業を省いた操作も行えます。

機能

① 非常停止装置付き投入口 (安全ホッパー)

危険を感じて投入口を押すと、非常停止がかかる構造の安全装置を採用。生地がローラーに引っ張られて手指が投入口に触れても非常停止がかかります。

② カールネット

加圧ローラーでガス抜きした生地をロール成形します。
(ネットテンション・調整可能)

③ 反転ガイド

ロール成形された生地を、プレス板 (展圧板) へ反転します。
(反転ガイド間隔・調整可能)

④ 手粉ボックス (脱着可能)

加圧ローラーへの生地付着防止用の粉を入れるボックス。本体の磁石に装着することができます。

⑤ バンジュウセットゴム脚

作業用のばんじゅうを置くことができます。

⑥ ローラー間隔調整ダイヤル

ローラー間隔を調整できます。調整目盛付なので、正確に調整することが可能です (0~15mm・調整可能)。

⑦ プレス板 (展圧板) 昇降ハンドル

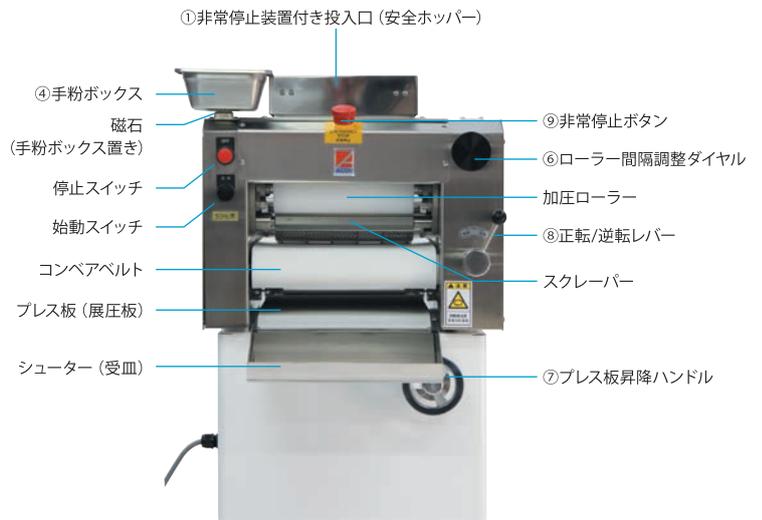
ロール成形された生地を必要な長さに調節し、プレス板を昇降させ、ベルトとの間隔を調整します。また、プレス板に樹脂を貼ることにより、生地を傷めることなくロール・ノシを確実にを行います (プレス板寸法: 290×707mm / 昇降幅: 0~50mm)。

⑧ 正転/逆転レバー

正転機能……ガス抜き・ノシ〜ロール成形
逆転機能……ガス抜き・ノシ (ノシもの) / 菓子パン類に適応。
(※ロール成形はキャンセルされます。)

⑨ 非常停止ボタン

異物混入・巻き込みなどの非常時に、緊急停止させることができます。



左右のサイドカバーは180度開けられ、抜差し蝶番で取り外しが可能になりました。
狭い作業場での点検・調整もラクラクです。



仕様

外形寸法 (W×D×H) : 500×981×1039mm	
搬入寸法 (W×D×H) : 500×828×1039mm	
電源 : 三相200V 接地型3極プラグ20A 250V コード3m付	
モーター : 0.2kW 50/60Hz 1.3/1.2A	
ローラー : Ø90×230mm	ローラー速度 : 31m/min
ローラークリアランス : 0~15mm	
ベルト幅 : 300mm (樹脂)	ベルト速度 : 29m/min
投入口寸法 : 128×103mm	生地重量 : 30~350g
本体重量 : 約110kg	

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS

株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

http://www.aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011) 882-8840 名古屋営業所 / TEL.(052) 792-8991
仙台営業所 / TEL.(022) 381-0127 大阪営業所 / TEL.(06) 6390-3900
神奈川営業所 / TEL.(044) 540-3230 福岡営業所 / TEL.(092) 939-7455
◎工場: 藤・春日部・浦和

■このカタログは2019年1月21日現在のものです。 2016.07.15

ツインミニ・モルダーSS

MM-230SS-2

しっかりガス抜き、手早い作業で
ベーカリーの製造効率を大幅にアップ!

食パン製造など、しっかりガス抜きを行いたい、手早く作業を済ませたいとお考えのベーカリーに最適の製品です。逆転装置付なので、菓子パンなどのノシものにも対応でき、まさに日本のベーカリーにぴったりのモルダーです。

作業者の安全を考えた投入口非常停止装置
「安全ホッパー」を採用!



危険を感じてホッパーを押すと、非常停止がかかる構造の安全装置を採用。生地がローラーに引っ張られて手指がホッパーに触れても非常停止がかかります。



おすすめ Point

- 2段ローラーで効率的にしっかりガス抜き
十分なガス抜きを、一度の作業で無理なく行えます。特にきめ細かい生地づくりがポイントになる食パンのガス抜きの場合、二度通しをする必要がなく、製造効率を大幅にアップできます。
- 上下ローラー間隔がそれぞれ調整可能
ローラー間隔が上段下段それぞれ調整できるので、段階的なガス抜きを無理なく行えます。
- 生地付着がなく交換のしやすいスクレーパー
スクレーパー（カキ板）はローラー設置ベースに直結したアッセンブリー機構。ローラーに対して常に正確な角度を保ち、ローラーへの生地付着を防止します。さらにワンタッチで脱着でき、清掃が楽です。
- 清掃のしやすい衛生的な設計
上部カバー、前面上段ローラー部などが開閉式になっており、清掃・メンテナンスのしやすい構造です。

仕様

外形寸法 (W×D×H)	494×981×1191mm
搬入寸法 (W×D×H)	494×828×1183mm
電源	三相 200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード3m付
モーター	0.2kW 50/60Hz 1.3/1.2A
ローラー	φ90×230mm
ベルト幅	290mm (樹脂)
ベルトスピード	30m/min
ローラースピード	27m/min (上) 32m/min (下)
ローラークリアランス	0~15mm
本体重量	約135kg
生地重量	30~350g

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

http://www.aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230
Thai AICOH CO.,Ltd.

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
◎工場：蕨・春日部・浦和

■このカタログは2019年5月16日現在のものです。 2009.05.02