

アイコーミニモルダーSC



MM-230SC
MM-230SD

単相100V仕様も新たにラインナップ!

生地が直接触れる本体上部がステンレスのため異物混入軽減!

「アイコーミニモルダーSC」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。また、単相100V仕様のMM-230SDもございます。



MM-230SC



● 上部フレームがステンレスのため異物混入軽減!

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。

● 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。



● 生地がつきにくい材質

加圧ローラーの材質が超高分子量ポリエチレンに。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。

● 消費電力が減り、光熱費の負担を軽減!

ブラシレスモーターを搭載し、モーター容量が200Wから60Wに。消費電力が約70%軽減されたエコ仕様になりました。(従来の機種「MM-230SS」比)

● 生地に合わせて変えられるスピード

ローラーおよびベルトの回転スピードは、スピードコントローラーで簡単にを変えることができます。

● 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

手粉ボックス

ローラーへの生地付着防止用の粉を入れるボックス。脱着可能で、本体の磁石で固定することもできます。



セレクトスイッチ

「運転」にすると運転を開始し、「停止」にすると運転を停止させます。

スピードコントローラー

モーターの回転数が任意で変更可能。周波数の異なる地域でも問題なく使用できます。



非常停止ボタン

異物混入・巻き込みなどの非常時に、運転を停止できます。

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ると運転を停止します。

ローラー間隔調整ダイヤル

ローラーの間隔を調整するダイヤル。本体上部に目盛が付いていて、調整がしやすくなっています (最大15mm調整可能)。

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。)

シューター (受皿)

成形された生地を受け止めるシューターの長さが長くなり、受け止めやすくなりました。また、約30mm間隔で目盛が付き生地の長さがわかりやすくなっています。

プレス板昇降ハンドル

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・ノシを確実に行います (プレス板寸法: 290×707mm / 昇降幅: 最大50mm)。

ローラー間隔目盛



バンジウセットゴム脚

作業用のばんじゅうを置くことができます。

カールネット

ローラーでガス抜きした生地をロール成形します。ネットテンションの調整も可能です。

反転ガイド

ロール成形された生地を、プレス板へ反転します。

左右のサイドカバーは180度開けられるため、場所を取らず点検・調整もラクラクです。



愛工舎製作所ホームページ
各種情報・動画をUPしています。
ぜひご覧ください。



MM-230SC (三相200V)・MM-230SD (单相100V) 仕様

外形寸法 (W×D×H) : 500×985×1039mm 搬入寸法 (W×D×H) : 500×828×1039mm

MM-230SC 電源: 三相200V 接地型3極プラグ20A 250V コード3m付 モーター: 0.06kW 0.52A 定格消費電力: 0.085kW

MM-230SD 電源: 单相100V 接地型2極プラグ15A 125V コード3m付 モーター: 0.06kW 1.7A 定格消費電力: 0.085kW

ローラー: φ90×230mm ローラースピード: 31m/min ローラークリアランス: 最大15mm

ベルト幅: 300mm (樹脂) ベルトスピード: 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

NEW ホームページ <https://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: 藤・春日部・浦和

■このカタログは2025年2月10日現在のものです。 2024.12.20

**コンパクト設計で作業場の狭い
ベーカリーでも無理なく導入できる1台！
単相100V仕様も新たにラインナップ！**

**MM-230SC-2
MM-230SD-2**

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。ガス抜き・生地ノシ・ロール成形の作業を数秒で行え、製造効率が大幅にアップ！また、単相100V仕様のMM-230SD-2もございます。

**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。



MM-230SC-2



- 2段ローラーで効率的にしっかりガス抜き
上下ローラー間隔がそれぞれ調整可能
一度の作業で十分なガス抜きを無理なく行えます。ローラー間隔が上段下段それぞれ調整できるので、段階的なガス抜きが可能です。
- 交換のしやすいスクレーパー
スクレーパー（カキ板）はワンタッチで脱着可能。清掃が楽に行えます。

- 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。
- モーターの回転数が任意で変更可能
スピードコントローラーが新たに付属され、モーター回転数が任意で変更可能になりました。周波数の異なる地域でも問題なく使用できます。



■ MM-230SC-2 (三相200V)・MM-230SD-2 (単相100V) 仕様

外形寸法 (W×D×H) : 500×985×1191mmmm 搬入寸法 (W×D×H) : 500×828×1183mm

MM-230SC-2 電源：三相200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード3m付 モーター：0.06kW 0.52A 定格消費電力：0.085kW

MM-230SD-2 電源：単相100V 接地型2極プラグ 15A 125V コード3m付 モーター：0.06kW 1.7A 定格消費電力：0.085kW

ローラー：φ90×230mm ローラースピード：27m/min (上) 32m/min (下) ローラークリアランス：最大15mm

ベルト幅：300mm (樹脂) ベルトスピード：29m/min 生地重量：30～350g 本体重量：約135kg