

AUTOMATIC EGG ROASTER

たまご焼成機

かさね式

食品

製菓

医薬品・理化学

蒸す
STEAM

切る
CUT

炒める
FRY

焼く
BURN

潰す
CRUSH

練る
KNEAD

混ぜる
MIX

冷やす
COOL

濃縮
CONDENSE

揚げる
FRY

搗く
POUND

煮る
BOIL

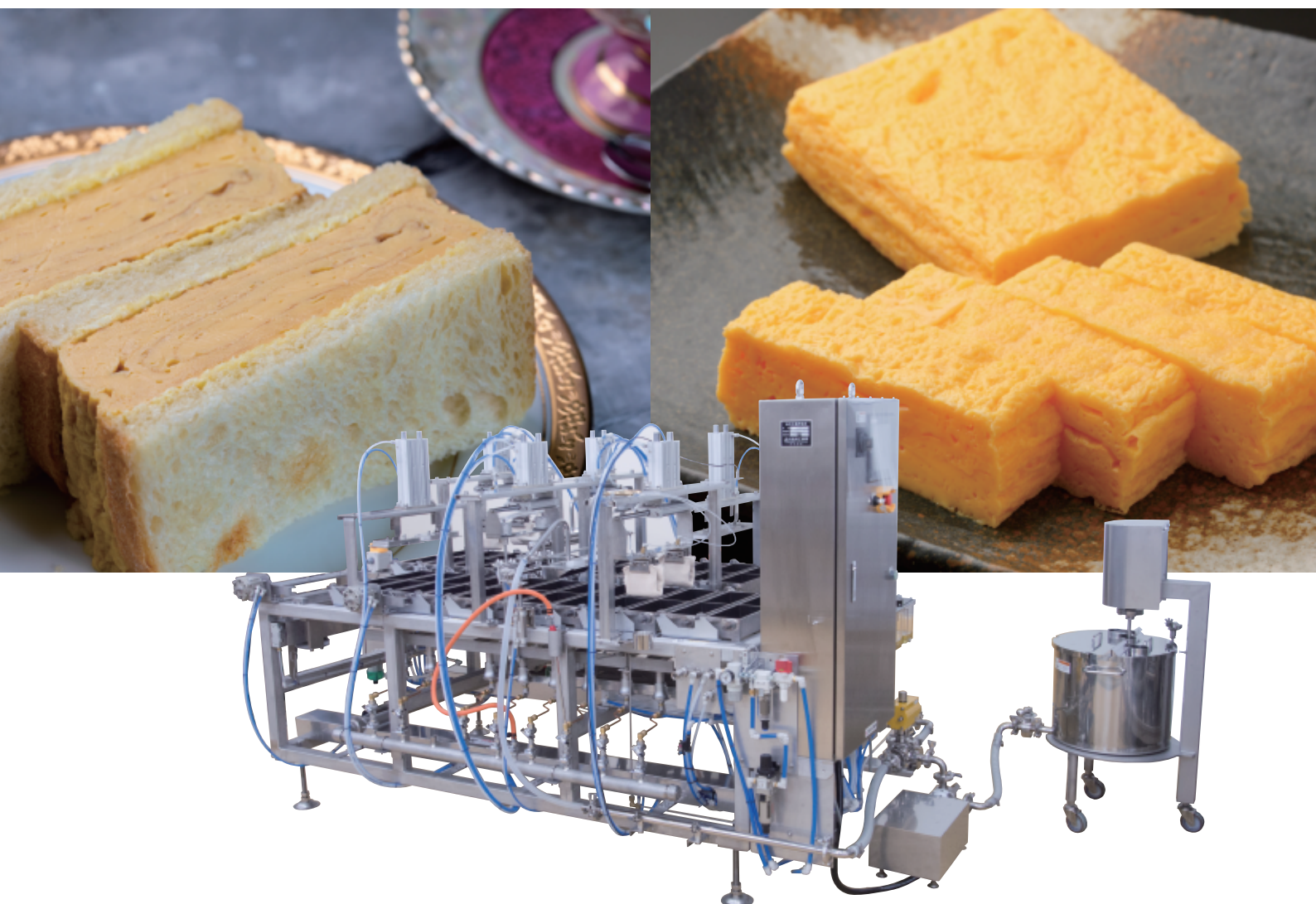
温める
WARM

造粒
GRANULATION

小型でも大型機クラスに負けない焼成スペック
従来の同型機から大幅リニューアルして新登場！

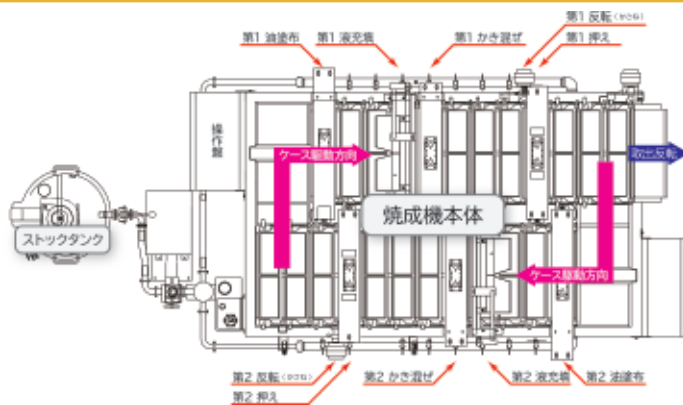
2020年リニューアル機

小型自動たまご焼成機 EPS-12531

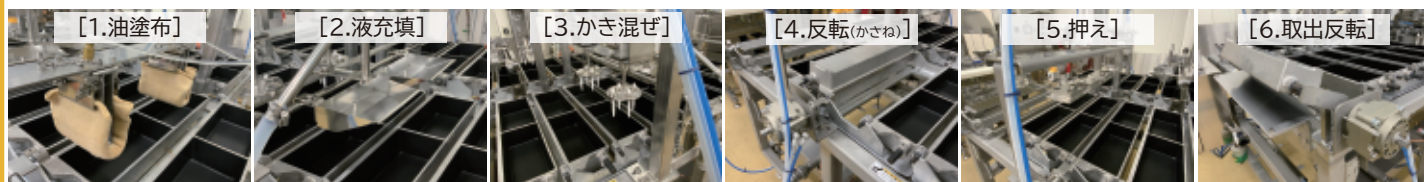


小型自動たまご焼成機 EPSの特長

2枚1セットの焼成ケースを平面駆動させることで、省スペースかつ6つの焼成工程の自動化を実現しました。間欠動作するケースが各焼成工程位置に移動。焼成ケースを最大限に活用し、安定した焼成条件下でたまご焼きを焼き上げます。



～6つの焼成工程～

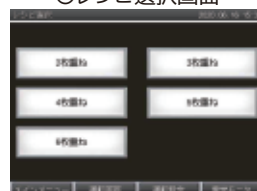


リニューアル ポイント

- ① 様々な品種を自由に選択
[2枚重ね]から[6枚重ね]と様々な品種に1機種で対応。

- 2枚重ね・・・巻芯 等
- 3枚重ね・・・サンドイッチ用 等
- 4枚重ね・・・弁当・惣菜用 等
- 5枚重ね・・・寿司玉・惣菜用 等
- 6枚重ね・・・寿司玉・惣菜用 等

○レシピ選択画面



○運転操作画面

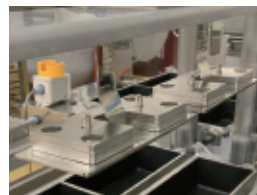


操作部分はタッチパネルを採用。
生産品種ごとの装置設定が行える為、異なる配合にも対応します。

※装置を作動する操作は、運転確認ボタン+タッチパネルの2点押し操作により作動します。(2013年改正労働安全衛生規則に準拠)

- ② 装置全体を簡素化 洗浄性もアップ
フレームの簡素化や、中間板を無くしたことで滞留する焼成カスは床へ。
フレーム・レール部をSUS製としたことで、焼成ケース・ベースを外し、本体の水洗い洗浄も可能となりました。

また各種焼成工程部の構成部品を見直し、部品数を少なくしたことで、(※従来機と比べ、約1/2点数) 洗浄時の分解作業及び組立作業も短時間で済みます。



従来機では、30点近い部品数で構成していた「押え工程部」も12点まで削減。

こっそりアピールします リニューアルにより販売価格にも、反映できました。(従来比20%OFF)

製品仕様

型 式		EPS-12531	
製品寸法 (W×L×H)	(mm)	(本体のみ) 2,530×1,520×1,510	(ストックタンク等含む設置範囲) 3,450×1,520×1,510
電 力		AC200V 1.0kW	
ガス消費量		LPG (2.8kPa): 46.5kW (40,000kcal/h)	
エアー消費量		0.7MPa 500L/min	
能 力		[2枚重ね] 300本/h [3・4枚重ね] 200本/h [5・6枚重ね] 150本/h ※表記の能力は、弊社配合で運転した場合の目安能力です。	