

AUTOMATIC EGG ROASTER

たまご焼成機

ロール式

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

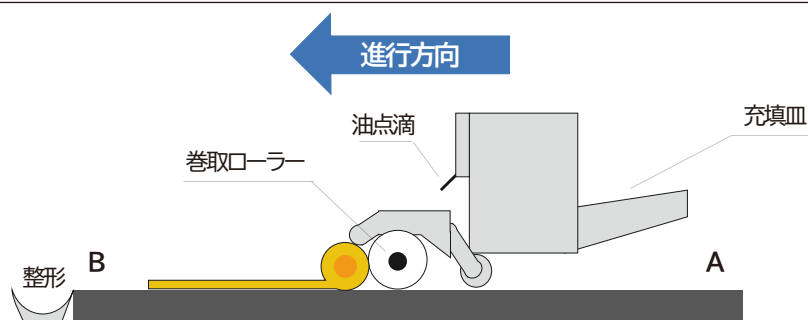
焼成から巻取まで一連の工程をスマートに自動化

ロール式たまご焼き機
ERS 型

ロール式たまご焼き機 ERSの特長

焼成プレートを固定式にすることで、熱源選択とコンパクトな設計を実現
限られたスペースで高品質な製品作りをサポート

・A 地点⇔B 地点の往復動作で、熟練の技をスピーディーに再現



Step1: 巻取



専用ローラーが
たまごを絶妙な
力加減で巻き上げ

Step2: 油点滴



巻取動作と平行して
油を適量点滴

Step3: 充填



焼成プレートへ
次なる液卵を投入

*調合タンク・ストックタンク・加温機等多彩な付属製品もご用意

・選べる加熱方式

ガス式

「伝統的な手法に近い高品質な仕上がり」



配管とバーナーヘッドだけの
シンプル構造

ガス火で焼き上げることで、人々が連想する「手焼きのだし巻き」に近い、本格的な仕上がりが可能
昔ながらの手法に近い見た目は需要が高く市場における実績も一番高い

POINT

- ① 高い市場需要
- ② 圧倒的な導入コストパフォーマンス

ヒーター式

「ガス火の美味しさ
電気の使いやすさを両立」



裸火を使用しないため、ガスに比べて
火災リスクを低く抑えることが可能

電気制御の為、温度コントロールが容易であり、安定した品質を維持しやすいことが最大の特徴
高度な温度管理と安全性を両立しつつ、ガス火に近い「バランスに優れた」方式

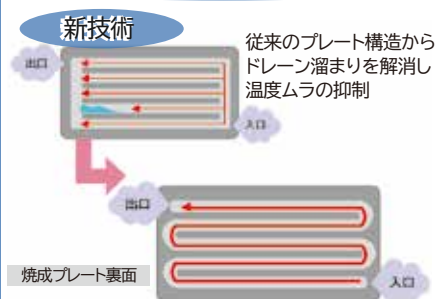
POINT

- ① 容易な温度調整
- ② 作業環境の改善
- ③ 安全性の向上

蒸気式

NEW

「現場の負担を劇的に減らす新技術」



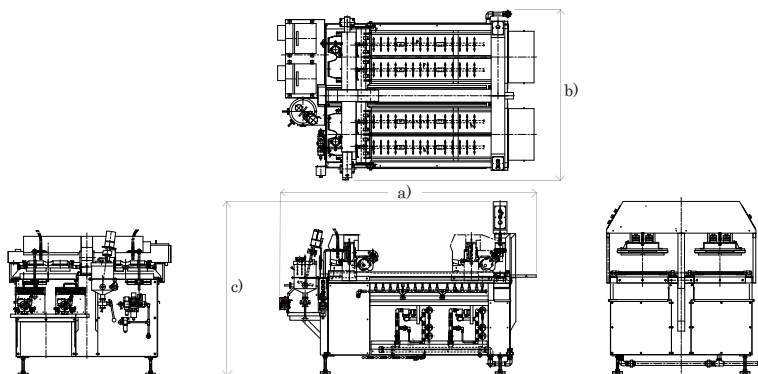
最新技術（高圧プレートコイル溶接）により従来の課題であった「立ち上がりの遅さ」「温度ムラ」「工場環境」を克服

POINT

- ① 素早い立ち上がり
- ② 温度ムラ抑制
- ③ 最良の作業環境

製品仕様

加熱方式		ガス	ヒーター	蒸気
型 式		ERS-G540	ERS-EH541	ERS-S560
製品寸法 (W×L×H)	(mm)	(タンク含む) a)2,353×b)1,554×c)1,588	(タンク含む) a)2,240×b)1,461×c)1,588	(タンク含む) a)2,620×b)1,812×c)1,588
焼成ケース	(mm)	幅 195mm×長さ 950mm	幅 210mm×長さ 1050mm	幅 210mm×長さ 1050mm
電 源		3相 AC200V 50Hz/60Hz		
電動機容量	(kW)	走行用モーター 0.1・巻取用モーター 0.1・タンク攪拌用モーター 0.025		
ガス・電気・蒸気 消費量		13A(2kPa) 37,800kcal/h LPG(2.8kPa) 37,800kcal/h	2.86kW×8式 22,88kW/h	供給圧 0.6MPa 136(1ケース34 kg/h)※最大
エアー消費量	(L/min)	供給圧0.6MPa: 11		
能 力		240本/hr(サイクルタイム60秒) ※調合液の配合等の条件により異なる。		



※掲載している仕様は一例です。予告なく変更することがありますので、ご検討の際は仕様をお問い合わせください。