

装置サイズ			マシン 後置き						マシン 上置き				
列数	台車/列	台車/チャンパー	A	B	C	~D	~E	~G	A	B	C	~G	DN
1	2	2	2413	1920	2452	1200	3615	3152	2413	1920	2452	3665	200
1	3	3	3468	1920	2452	1200	4670	3202	3468	1920	2452	3570	200
1	4	4	4523	1920	2452	1340	5865	3232	4523	1920	2452	3680	250
1	5	5							5578	1920	2452	3860	315
1	6	6							6633	1920	2452	3910	315
2	2	4	2413	3300	2452	1130	3550	3232	2413	3300	2452	3680	250
2	3	6	3468	3300	2452	1380	4850	3422	3468	3300	2452	3910	315
2	4	8	4523	3300	2452	1530	6055	3442	4523	3300	2452	4080	315
2	5	10							5578	3300	2452	4080	355
2	6	12							6633	3300	2452	4230	400



輸入元

東京食品機械株式会社

http://www.tokyofoods.co.jp
E-mail: tfm@tokyofoods.co.jp

本社 東京都中央区日本橋小伝馬町10番11号
〒103-0001 電話 03(3663)4006(代) FAX 03(3662)4941

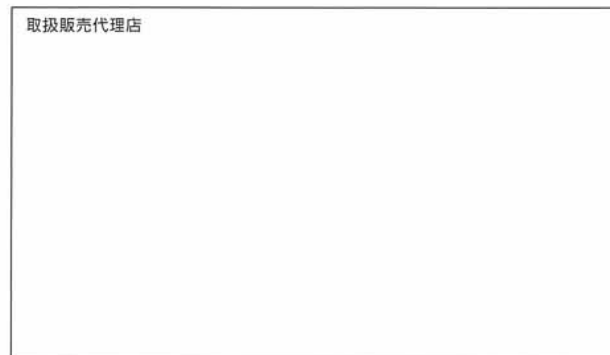
大阪支店 大阪府摂津市千里丘東4丁目9番13号
〒566-0011 電話 06(6317)5155(代) FAX 06(6317)5157

東北支店 宮城県仙台市太白区泉崎2丁目25-12-103
〒982-0031 電話 022(307)3021(代) FAX 022(243)9620

九州支店 福岡県春日市春日公園7-7-1
〒816-0811 電話 092(588)9200(代) FAX 092(571)9211

工場サービスセンター 千葉県我孫子市久寺家18番地5
〒270-1163 電話 04(7183)8777(代) FAX 04(7183)8875

取扱販売代理店



AEROMAT



ホットスモークとクッキングを兼ね備えた装置



ANLAGENBAU GMBH

プロフェッショナルな解決法

発色、乾燥、クッキング、ホットエア処理、スモークそしてベーキングといった熟処理工程が含まれます。この装置AEROMATこそが理想的な熟処理装置です。

このシステムは最短のプロセス時間で優れた製品品質を達成することができます。また、よく考え抜かれたデザインは最小のエネルギーとオペレーティングコストで、高いレベルの製品信頼性を保証します。

AEROMAT—それは全ての熟処理工程のためのプロフェッショナルな装置です。



高品質材料の使用

通常材料を使ったのでは最高の品質には到達しません。それがVEMAGが最高級の材料しか使わない理由です。AEROMATのハウスとマシンユニットは完全にステンレスで造られており、チャンバーの内側は特に高品質のステンレス (AISI 316 Ti) で造られています。

構造も頑丈な作りになっています。チャンバーの壁厚82mmで、非常にしっかりしていて、CFCフリーのポリウレタンフォームで断熱されています。このアイデアは航空工学技術から転用したもので、並外れたPUフォームの断熱特性により高いレベルの安定性を保証し、このことが、特に低いエネルギーでの運転を可能にします。PUフォーム壁材の中では、結露が起きないので、装置の使用期間はほとんど無限です。

私たちは組み立てのための特別な結合システムを使っています。というのも、このシステムなら完全な装置をいかなる時も簡単に分解でき、違う場所で組み上げ直すことが出来るからです。

革新的技術

革新的な技術の使用によりAEROMATは様々な利点を有します。

フラットチューブエアヒーターと共にセントラルエアコンディショニングユニットを使用することにより、非常に短い加熱と処理時間で高い製品品質を達成します。その上、このシステムは装置内での空気抵抗を最小にします。したがって、必要なエネルギーも最小になります。

エアの伝導性がAEROMATの特徴であり、それが品質を決定づけます。チャンバーサイズ、台車数に関わらず、一つのセントラルエアコンディショニングユニットでその装置に望まれる雰囲気を作り上げます。調整可能な切り替えフラップにより、二つの吹き出しダクトを通して、チャンバーの中に連続的に左右の風量を変化させながらコンディショニングエアを送りこみ、一分間にチャンバー十杯分のエアを入れ替えます。

エアの流れ方向を連続的に変えることにより、完全に均一で正確な製品処理のための理想的なエアサーキュレーションをチャンバー内の隅々にまで及ぼすことが出来ます。その結果として、最大量を可能な限り最小時間で処理でき、最高の品質を得られます。

AEROMATの更なる利点はコンパクトなステンレス製のフラットチューブエアヒーターです。そのフラットチューブデザインはチューブ表面周りのエアの流れを最大限に利用し、従来の装置に比較して熱交換効率が大きく改良されています。ヒートアップ時間は10%程短縮され、その結果として最小の重量損失で均一な製品品質が得られます。



高水準の衛生—容易なクリーニング

VEMAGのエアコンディショニングシステムは他の明確な効果を持っています。そのシステムは内蔵部品をチャンパー毎に一つのユニットに制限しています。また、コンパクトな形にデザインされ、簡単にクリーニングすることができます。

装置全体がクリーニングや衛生の問題がないようにデザインされています。チャンパーの床は、桶のように横と後ろが60mm立ち上げてあるので、結合部に水はたまりません。また、床は扉に向かって0.5%傾斜しているため、床にも水はたまりません。水がいかなる残留物も流し去るので、バクテリアのリスクを最小限にします。ダクトやチューブの間隙を掃除することにより、常に信頼性の高い品質を維持出来ます。

統合されたクリーニングシステムは、チャンパー内やエアヒーターの周りの手が届きにくい所さえも、適切にクリーニングすることを保証します。リクエストにより、クリーニングはボタンに触れるだけの完全な自動にもできます。

標準装置

- ・高品質ステンレスデザイン
- ・エントリーブリッジ付扉の敷居はショートタラップかロングタラップ
- ・チャンパーの床は滑り止め付で歩きやすい
- ・泡あるいはスチームインジェクターポンプによるクリーニングシステム
- ・低排出、環境にやさしいスモッキングシステム



特別装置

- ・ベーキング設備
- ・冷燻設備
- ・シャワー
- ・床ドレン (排水溝)
- ・重量測定装置
- ・排気エアークリーニングシステム▼
- ・スモークジェネレーター▼
- ・台車吊り下げシステム
- ・トランジットドア
- ・リフティング/ロウアーリング ドア
- ・自動扉開閉装置
- ・検査窓付扉

▼排気エアークリーニングシステム

VEMAG排気エアークリーニングシステムは低排出オペレーションを保証します。また、このシステムは全ての環境基準に適合します。

- ・触媒アフターバーナーシステム
- ・サーマルアフターバーナーシステム
- ▼スモークジェネレーター
- VEMAGで全てのアプリケーションにとって理想的なスモークジェネレーターを得られます。
- ・グロウイングスモーク
- ・フリクションスモーク
- ・リキッドスモーク

VEMAG コントロールシステム

インテリジェントコントロールシステムだけが装置の潜在能力をフルに活用することができます。また、合理化、製品監視、そして品質保証のために膨大なノウハウの下、洗練されたトップ技術を供給します。(例えば、夜や週末に完全に自動運転することができるなど) このシステムは、仕様書に従って確実にプログラミングされ、そして正確に運転します。

1 完全自動工程制御及び工程管理

MICROMAT Cは完全に自動で全ての工程を制御、管理します。このことは電気、空圧機器からスモークジェネレーターや排気エアークリーニングシステムまで全てを制御することを意味し、装置の工程信頼性のために有用です。

2 制御、管理及び記録

完全自動制御、管理そして工程記録：PCS 577は装置を完全に制御、管理します。プロセスデータを一年間記録、保管します。データはバッチ毎に記録され、グラフの形で表すこともできます。

3 装置、工程の中央管理及び記録

LDS中央管理記録システムは、完全に自動で制御システムを30台まで管理できます。その高度に開発されたシステムは、それぞれのバッチ毎に完全なプロセスデータを図表で詳細に示し、いかなる工程や技術的誤動作をも報告し、データを保管します。

