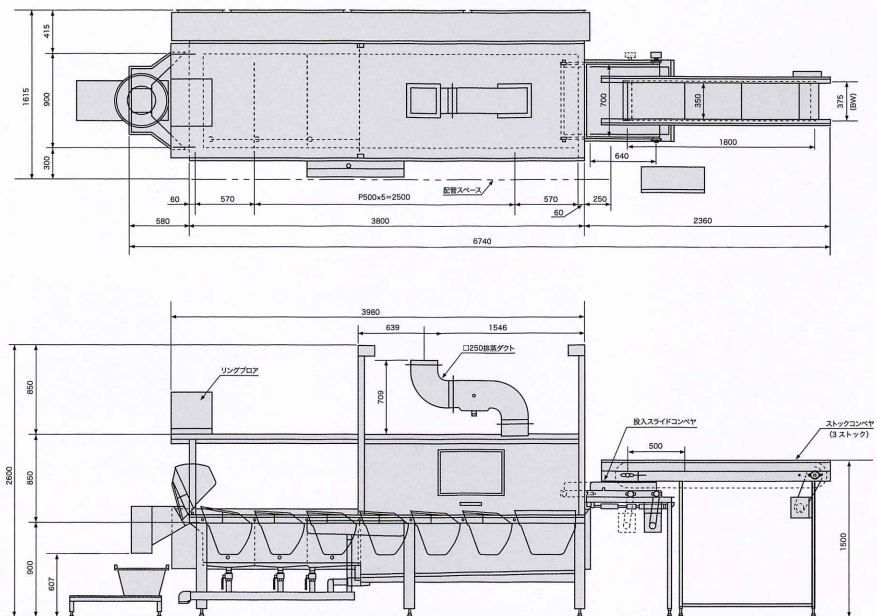
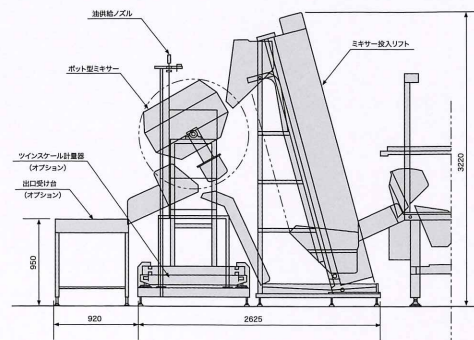


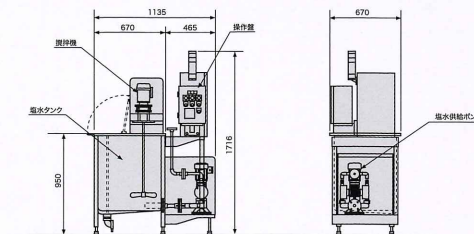
■ 自動反転式 ボイル槽&冷却槽の設置寸法例



■ ボイル槽連動型 自動油まぶし装置(ポットミキサー)の設置寸法例



■ 導電率センサー式 自動塩水供給装置(EK-200)の設置寸法例

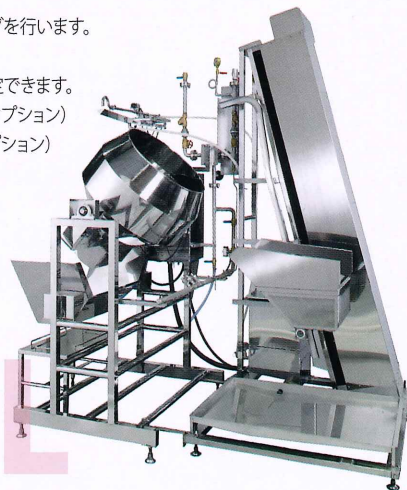


ボイル槽連動型 Sub Machine 自動油まぶし装置(ポットミキサー)

パスタボイルと連動し、自動で油まぶしを行います。
人手をかけない省力化とサニタリー性を追求!

- ・ボイル槽と連結、自動で油供給・ミキシングを行います。
- ・シンプルな構造で清掃が容易です。
- ・ミキシング回転数をインバータで任意設定できます。
- ・ミキシング時に重量を自動計測します。(オプション)
- ・ポット内洗浄用シャワー機能も装備。(オプション)

電気容量	AC200V 1.5kw
概 寸	L2800×W1500×H3250 (付属品を除く)
処理能力	600kg/Hr (荷後) 茹後スリッパ20kg/回 の場合 2分サイクル/回 の場合
オプション	油供給装置(トロコイドポンプ、80Lタンク) ポット洗浄シャワー(温水供給αミキシング/αリブ仕機) ばんじゅう受コロン付計量器 等



導電率センサー式 Sub Machine 自動塩水供給装置 EK-200/400

パスタボイルや各種食品の塩茹でに最適!
塩分濃度を管理し、塩水を自動補給。

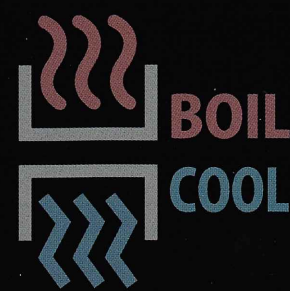
- ・導電率センサーで塩分濃度を換算、自動で槽内濃度を管理します。
(パスタの塩茹、その他食品の塩茹、等々)
- ・導電率センサーは温度補正機能内蔵で、0.01%単位で塩分濃度を表示。
- ・ポンプ接液部は塩にも強い塩ビ製、液漏れしないダイヤフラムポンプ採用。
- ・操作は実に簡単。①自動給水→②塩投入→③攪拌→④塩水自動供給開始

型 式	EK-200	EK-400
機械寸法	W820×D1130×H1716	W1050×D1363×H1716
材 質	本体・制御盤：SUS製	
保有水量	2000m ³	4000m ³
電気容量	AC200V 0.5kw	AC200V 0.5kw (2ポンプの場合0.7kw)
給 水	自動・手動	
給水機能	流量計連動自動給水	
排 水	手 動	



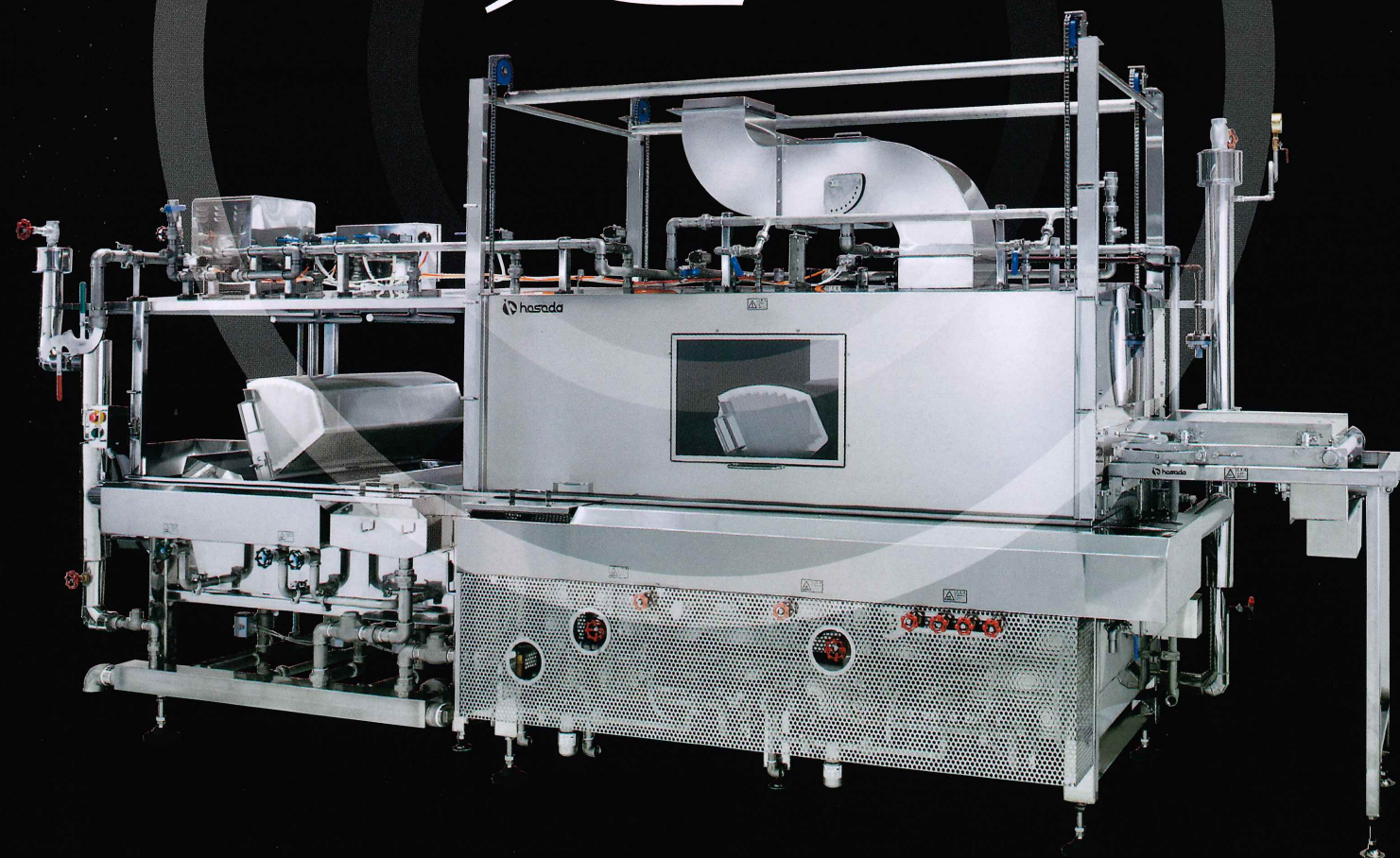
本 社 〒581-0063 大阪府八尾市太子堂2丁目2-38
TEL (072) 994-1684 FAX (072) 994-1642
八尾・曙事業所 〒581-0026 大阪府八尾市曙町1丁目18
TEL (072) 942-4750 FAX (072) 942-4751
関 東 支 店 〒340-0035 埼玉県草加市西町1073-6
TEL (048) 928-5512 FAX (048) 928-5626
AP開発事業所 〒580-0006 大阪府松原市大堀2-14-10
TEL (072) 337-7855 FAX (072) 337-7896
韓 国 支 店 #B-1601, Kapeul Great Val ley, 32, Digital-ro 9-gil,
Geumcheon-gu, Seoul, Korea ZIP-code 08512
TEL +82-2-2104-3440 FAX +82-2-2104-3443
URL <https://hosoda.jp> E-mail sales@hosoda.jp

■代理店



茹でる。 冷やす。 上出来の 麺。

安心・安全に作業でき、取り扱いも超カンタン。
多品種の麺にもフレキシブルでパワフルに対応し、
ニーズにあった、上質な茹で麺作りに最適です。



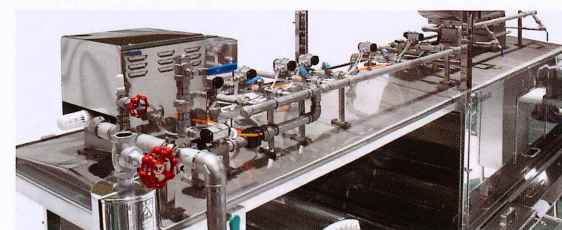


オプション機器をプラスすることにより、
ボイル冷却槽の機能性をアップ。
より安定した商品づくりに貢献します。



A 自動給水ライン・冷却節水制御

初期給水を流量で制御しますので、レベルセンサーの汚れ対策を不要にします。運転停止時には給水を全停止しますので無駄な水の放流も防げます。エアバルブ・デジタル流量計と従来標準の最終槽温度計がセットされますので、冷却節水制御も機能として組み込まれます。



B 反転籠中間停止機能

ボイル最終籠と冷却槽の3籠に反転時の中間停止機能を持たせ、水切りをしっかりと行ってから麺を搬送します。持ち込み水による熱負荷を減らし、段階冷却の効率を上げることで、節水につながります。



「自動反転式ボイル&冷却槽」は、安心・安全の
hosoda Technologyを凝縮した茹で麺製造装置。
茹で時間もフレキシブルに対処できる便利さで、
大量かつ良質な麺作りへのサポートをいたします。

- 茹で時間の幅も広範囲に設定でき、多品種生産に対応できます。特に乾麺を茹でるのには強い味方です。
- 沸騰したお湯、大きな籠の中で麺をさばき、食感が良くコシのある麺に茹であげることができます。
- オープン・シンプルな機械で清掃を安全に行いやすく、サニタリー性を追求し、異物混入をシャットアウト。



蒸気切替バルブ付
エアレーションノズル

冷却槽

ボイル槽

① バスケット(籠)周りの仕様改良

● バスケットすべり面の改良

バスケット反転時に麺の排出残りを少なくする為に、滑り面のバンピング部をツバ先まで延長しました。



● バスケット立ち上げ仕様

バスケットの淵立ち上げにより、異物の混入を防止できます。

● 清掃時の安全対策

清掃時、槽・籠間での挟まれ事故防止の為、籠の下降時はシリンダー圧を無くし、自重下降に変更しました。

● 反転アームの強化

● 反転軸受け等にSUS材を採用(樹脂系部品の削減)

● 130度反転仕様

② ジャケットヒーターシステム

間接ヒーターをジャケット方式(槽底2重構造)とし、槽内の突起物や陰の部分を大幅に減らし、清掃性を改善。清掃時間の短縮と異物発生・混入の防止につながります。



● 故障率の低減

反転シャフトの強度、駆動部の防水性などの向上。SUS316L材の採用や露出配線を無くし、経年劣化による故障を低減。故障が少ない分、生産性の安定・向上につながります。

③ フードフレーム

ボイル槽の上に結合させることで、蒸気を洩らさず、内部を高温・多湿に保ち良質な麺をコンスタントに製造できます。またダクトから排蒸気することで室内の環境を快適に保ち、カビや雑菌の繁殖も抑えられ、エアコンの電気代などトータル的にランニングコストを抑えることにも繋がります。

● 昇降扉

清掃時の煩雑なフード扉の脱着をなくし、片手で容易に扉を上下開閉できます。(取り外さないで衛生的かつ破損の心配も無くなります)



● 扉開閉時安全センサー

④ 投入自動攪拌装置

1籠目投入時に麺を自動攪拌。高温での捌きが良質な麺を茹であげることにつながります。



⑤ タッチパネル仕様

● 操作性の向上

茹で時間の変更などを停止タイマーによる変更ではなく、パネル上での選択操作のため、煩わしい換算もなく簡単に茹で時間を設定できます。いつでも運転状況を確認することができますので、品質も安心です。

● 茹で時間の自動補正機能

タッチパネル内で自動補正を掛けることにより、シリンダーの個体や経時変化によりサイクル時間が変わることなく、常に設定時間で麺を茹でることができます。

● 温度異常警報機能

茹で加減の温度が安定して運転をしていても、設定温度以下に下がったときには警報で知らせる機能です。



● 水の使用量積算機能

デジタル流量計と通信することで(瞬間流量を確認するだけでなく)水の使用量の積算表示ができ、節水管理にお役立ていただけます。



⑥ 安全カバーの標準装備

ボイル槽の蒸気配管、バルブ周りでの火傷防止カバーを標準装備しました。

● 清掃時の安全対策

清掃時、槽・籠間での挟まれ事故防止の為、籠の下降時はシリンダー圧を無くし、自重下降に変更しました。

