

## パンニングマシン M1291

### M1291 / M1291-110V

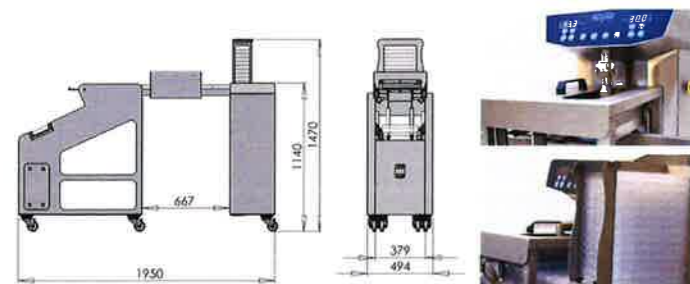
- ・マシン本体サイズ：580×690×320mm
- ・ボウルサイズ：Φ380mm
- ・電 力：M1291 (220V / 50/60HZ)  
M1291-110V (110V / 60HZ)
- ・本体重量：36kg



ナッツ・ドライフルーツ原料に均一にチョコレートをコーティングすることができます。チョコレートを冷やす送風機能付きで、回転するボウルにナッツやドライフルーツなどを入れた後に溶かしたチョコレートを入れてコーティングしていきます。今までのハンドメイドで要する製造時間を大幅に短縮させることができます。回転スピードも細かく調節できて使用するチョコレートやコーティングする原料によって使い分けることができます。

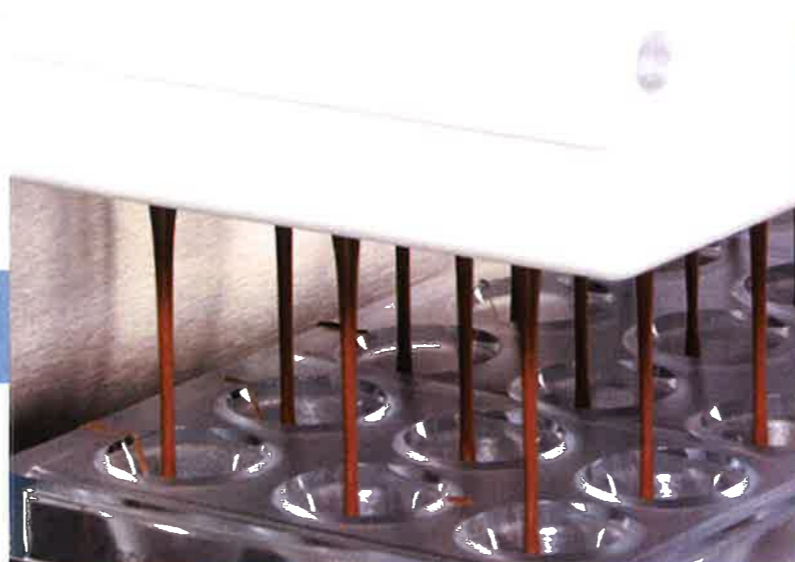
# Chocolate World®

## ミニモールディングライン M1800S1 / M1800S2



- ・M1800S1：チョコレートモールド135×275mmサイズ用
- ・M1800S2：チョコレートモールド175×275mmサイズ用
- ・スピード：4モールド/分
- 電 力：230V/16A/3.68kW
- ・本体重量：235kg

ミニモールディングラインは型抜きチョコレート製品用に設計され、チョコレートワールド社テンパリングマシンCW40・CW60に対応しております。短時間で複数回の型抜きチョコレート製品を製造することができ、チョコレートワールド社の適応するチョコレートモールドサイズであれば、テンパリングマシンからドージングヘッド(オプションの充填ノズル)なしで様々なチョコレートモールドに充填することができます。ダブルスクレーピングシステムがチョコレートモールドからはみ出したチョコレートを取り除き、続くパイプレーションシステムが気泡を取り除きます。ボンボンショコラ向けのシェルチョコレートであれば、その後にチョコレートモールドを反転させて不要なチョコレートをテンパリングマシンに戻すことができる設計となっています。無垢チョコレートであれば、ステンレス板をライン上に設置してチョコレートモールドを反転させずにそのまま製造することができます。



### 株式会社 前田商店

- 本社：大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号  
TEL (06)6762-1991 / FAX (06)6762-6780
- 東京支店：品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階  
TEL (03)6429-4050 / FAX (03)6429-4051



HP Official web site  
j-maeda.co.jp



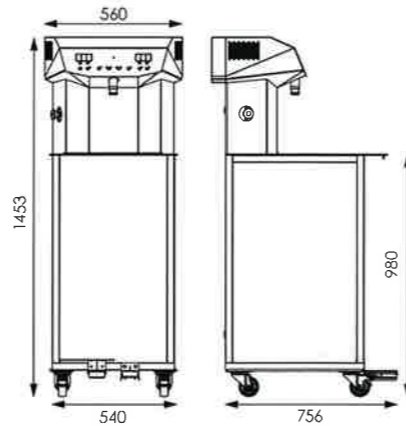
Facebook ページ  
facebook.com/jmaeda.co.jp

WE DESIGN  
YOUR CHOCOLATE



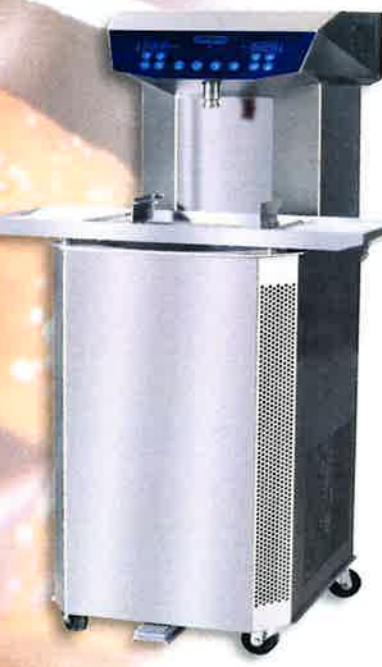
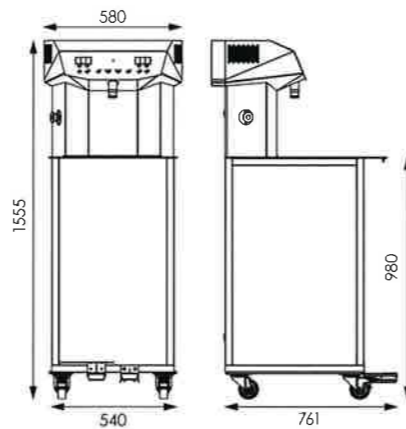
テンパリングマシン CW24  
M1300

- ・タンク容量：チョコレート24kg
- ・1時間当たりの生産量：90kg
- ・電力：4.1kW、三相230V / 50/60HZ
- ・本体重量：185kg
- ・標準投入機能
- ・デジタル温度表示搭載マイクロプロセッサ
- ・チョコレート充填用ペダル
- ・パイブレーションテーブル



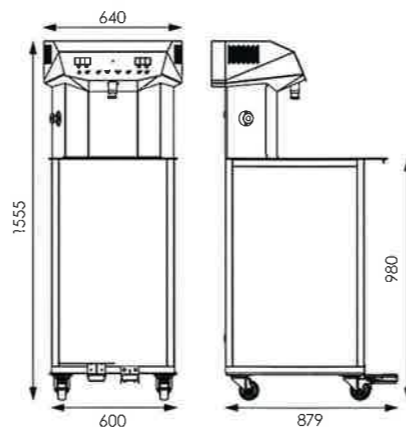
テンパリングマシン CW40  
M1500

- ・タンク容量：チョコレート40kg
- ・1時間当たりの生産量：150kg
- ・電力：4.5kW、三相230V / 50/60HZ
- ・本体重量：190kg
- ・標準投入機能
- ・デジタル温度表示搭載マイクロプロセッサ
- ・チョコレート充填用ペダル
- ・パイブレーションテーブル



テンパリングマシン CW60  
M1400

- ・タンク容量：チョコレート60kg
- ・1時間当たりの生産量：200kg
- ・電力：6.1kW、三相230V / 50/60HZ
- ・本体重量：215kg
- ・標準投入機能
- ・デジタル温度表示搭載マイクロプロセッサ
- ・チョコレート充填用ペダル
- ・パイブレーションテーブル



エンローピングライン  
M1300A (CW24 / CW40用)  
M1400A (CW60用)

- ・電力：0.5kW、220V、単相  
(テンパリングマシンに接続)
- ・本体サイズ：保管時：500mm×530mm×1755mm  
操作時：1740mm×530mm×1260mm
- ・本体重量：72kg

二重エンローピングシステム、タッピングシステム、調整可能な送風ユニット、ディテール(尻切り)システム、ベルトコンベア(幅200mm)を装備しています。

エンローピングラインは従来時間がかかるお菓子のコーティングを自動化し、生産と効率を向上させてくれます。

タッピング及び送風ユニットの強弱の調整によって、チョコレート掛けの厚さは変更できます。最終工程であるベルトコンベアでは従業員数や製品数量に応じて速度を調整することができます。



パイブレーションテーブル (付属品)



パイブレーションテーブル

すべてのテンパリングマシンに接続できる付属品です。チョコレートモールドにチョコレートを充填した後にパイブレーションテーブルの振動により、チョコレート内の気泡を取り除いたり、チョコレートモールドに充填したチョコレートを落としたりできます。またチョコレートモールド面のチョコレートを削ぎ落とすためのスクレーパーも付属しています。

※写真のチョコレートモールド固定部品はドージングヘッド M1300Eの付属品です。

ドージングヘッド M1300E (オプションユニット)



ドージングヘッド M1300E

チョコレートワールド社チョコレートモールド用の充填ノズルです。ドージングヘッドからチョコレートをチョコレートモールドに充填することにより、手動でチョコレートを流し込む必要がなくなり、作業時間が節約され、衛生的に作業することができます。標準タイプには、2種類のドージングプレート(3×7と3×8)とパイブレーションテーブルに装備できるチョコレートモールド固定部品、加熱スクレーパーのドージングユニットが付属しております。その他のサイズのチョコレートモールド用にドージングヘッドをご要望される場合はご相談の上供給することも可能です。