

パンニングマシン M1291 / M1292

パンニングマシン

M1291 / M1291-110V (7L)

M1292 / M1292-110V (16L)

- ・マシン本体サイズ(縦×横×高さ)：580×690×320 (mm)
- ・ボウルサイズ：[M1291] Φ370mm
[M1292] Φ500mm
- ・電 源：[M1291/M1292] 220V
[M1291-110V/M1292-110V] 110V 60Hz
- ・消費電力：0.37kW
- ・本体重量：36kg



ナッツやドライフルーツなどの素材へ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、手作り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、使用するチョコレートやコーティングする素材によって使い分けることができます。

シュガーパンニングマシン M1285

シュガーパンニングマシン

M1285-230V

- ・本体サイズ(縦×横×高さ)：750×450×700 (mm)
- ・電 源：単相 230V 50Hz
- ・消費電力：3.5kW
- ・本体重量：25kg
- ・容 量：2kg

ナッツやドライフルーツなどの素材へ均一にシュガーコーティングをすることができます。ガスを使用しない電熱線タイプの機械のため、誰でも安心してご使用いただけます。30分で2kg製造可能(素材によって異なります)。手作りで製造されるよりも時間の短縮が可能です。



Form Box(モールド成形機) M1256

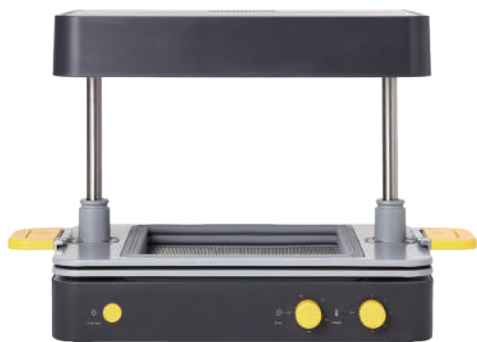
Form Box

M1256-110V

- ・本体サイズ(縦×横×高さ)：315×466×274 (mm)
- ・電 源：単相 110V
- ・消費電力：1.0kW
- ・本体重量：13kg
- ・最高温度：340℃

オリジナルのモールドを簡単に作ることが可能です。卓上型でコンパクトなため場所もとりません。

※本機は別途掃除機が必要になります。



株式会社 前田商店

■ 本社：大阪府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：東京都品川区大井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

■ 札幌OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102
TEL：090-6321-3476 FAX：011-588-6410

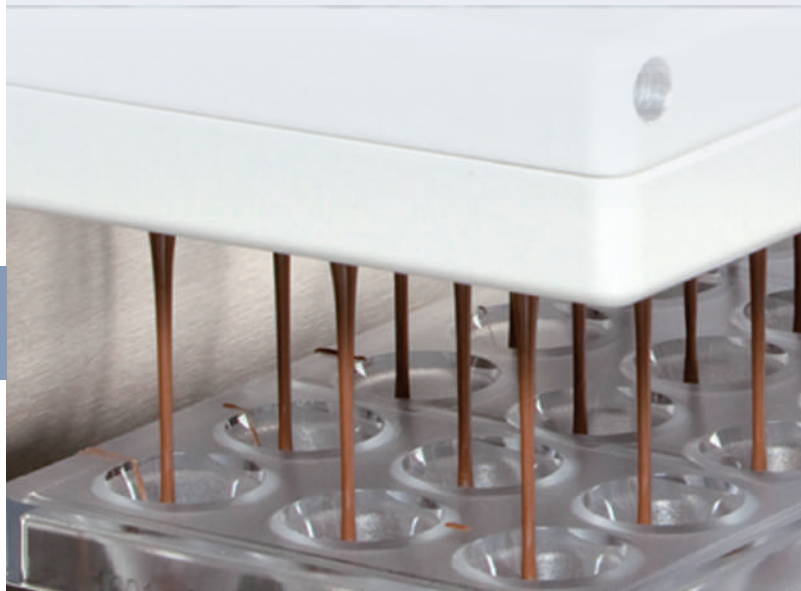


HP Official web site
j-maeda.co.jp



Instagramページ
Instagram.com/j.maeda1865

Chocolate World®



WE DESIGN
YOUR CHOCOLATE

テンパリングマシン CW12 / CW24 / CW40 / CW60

テンパリングマシン CW12 M1200



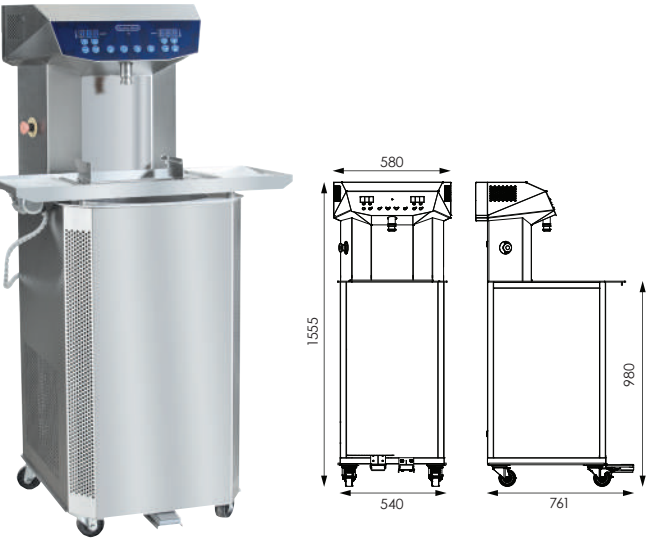
- ・タンク容量：チョコレート12kg
 - ・生産量：45kg/時間
 - ・電源：単相 220V
 - ・消費電力：0.7kW
 - ・本体重量：121kg
- [標準装備・機能]
- ・デジタル温度表示搭載マイクロプロセッサー
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイブレーションテーブル*

テンパリングマシン CW24 M1300



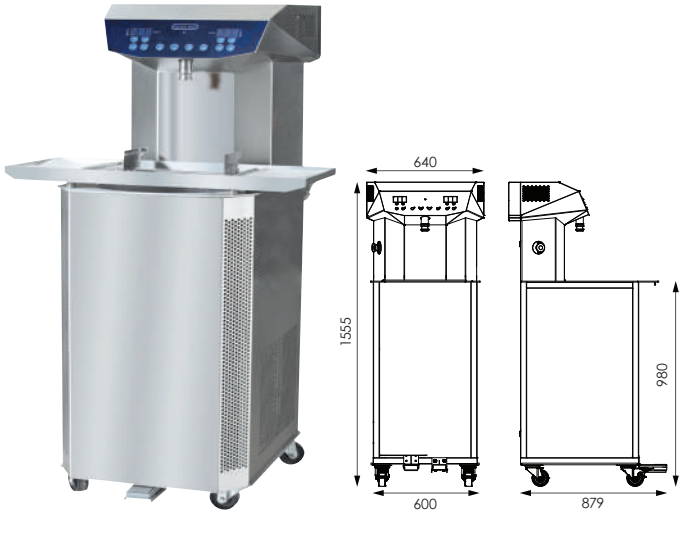
- ・タンク容量：チョコレート24kg
 - ・生産量：90kg/時間
 - ・電源：三相 230V
 - ・消費電力：1.0kW
 - ・本体重量：185kg
- [標準装備・機能]
- ・デジタル温度表示搭載マイクロプロセッサー
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイブレーションテーブル*

テンパリングマシン CW40 M1500



- ・タンク容量：チョコレート40kg
 - ・生産量：150kg/時間
 - ・電源：三相 230V
 - ・消費電力：1.6kW
 - ・本体重量：190kg
- [標準装備・機能]
- ・デジタル温度表示搭載マイクロプロセッサー
 - ・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
 - ・生産量：200kg/時間
 - ・電源：三相 230V
 - ・消費電力：1.9kW
 - ・本体重量：215kg
- [標準装備・機能]
- ・デジタル温度表示搭載マイクロプロセッサー
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイブレーションテーブル*

エンロービングライン M1200A / M1300A

エンロービングライン M1200A (CW12用)
M1300A (CW24 / CW40用)



- [M1200A]
- ・本体サイズ(縦×横×高さ)：保管時：600×600×1760(mm) 操作時：1760×600×1230(mm)
 - ・ベルトコンベア幅：180mm
 - ・電源：単相 220V (テンパリングマシンに接続)
 - ・消費電力：0.5kW
 - ・本体重量：65kg
- [M1300A]
- ・本体サイズ(縦×横×高さ)：保管時：500×530×1755(mm) 操作時：1740×530×1260(mm)
 - ・ベルトコンベア幅：200mm
 - ・電源：単相 220V (テンパリングマシンに接続)
 - ・消費電力：0.5kW
 - ・本体重量：72kg

- [標準装備・機能]
- ・二重エンロービングシステム
 - ・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

パイブレーションテーブル* (標準装備)

パイブレーションテーブル



※固定部品は付属しません。

- ・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。
- 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。

ドージングヘッド M1300E

ドージングヘッド M1300E (オプションユニット)



- [標準装備・機能]
- ・2種類のドージングプレート(3×7と3×8)
 - ・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
- ※その他サイズのドージングヘッドをご要望の場合はご相談ください。

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、手でチョコレートを流し込む必要がなくなり、作業時間の節約と、衛生的な作業が可能です。

エンロービングユニット M1850

エンロービングユニット M1850



※接続イメージです。

- ・本体サイズ(縦×横×高さ)：1150×600×1460(mm)
 - ・グリルトップまでの高さ：最小1065mm 最大1125mm
 - ・グリルスピード：0.75-1.2m/分
 - ・電源：単相 230V 6A
 - ・本体重量：680kg
- [標準装備・機能]
- ・エンロービンググリルシステム(作業幅300mm)
 - ・調整可能なペダル付きの1つのフレーム(+/-50mm)
 - ・リクエストに応じてヒーティング可能
 - ・二段階調整可能なカーテン付きのエンロービングギッター
 - ・ブロー・ドライグリル・ウェットグリル・パイプレーター・ディテイラー
 - ・アナログコントロールパネル付き電気キャビネット

クーリングトンネル M1850T

クーリングトンネル M1850T (4m / 6m / 8m)



- [標準装備・機能]
- ・自動温度調節機能
 - ・ベルト自動蛇行防止機能
 - ・操作タッチパネル(入口出口1機ずつ搭載)

- ・本体サイズ：長さ [M1850T4] 3344mm(冷却部分2000mm) [M1850T6] 5344mm(冷却部分4000mm) [M1850T8] 7344mm(冷却部分6000mm) ※入口部分332mm 出口部分1002mm
- 幅 717mm(ベルト幅：300mm)
- 高さ 最小1150mm 最大1215mm (カバー除く) 最小1035mm 最大1100mm 脚部分でも高さ65mmの調整可能
- ・電源：三相 230V 50Hz
- ・本体重量：560kg

エンロービング後のチョコレート製品を、自動温度調節機能で冷却します。トンネルの長さは4m、6m、8mから選択可能。冷媒ユニットは1機ごとに温度管理可能で、細やかな温度設定を実現します。ベルトスピード、冷媒の温度設定など、すべての動作をタッチパネルでコントロールできます。自動蛇行防止装置を搭載しており、ベルトの蛇行をセンサー検知して自動的に修正します。[エンロービングユニット M1850]を接続・連携することで、エンロービングユニットもタッチパネルで操作可能になります。