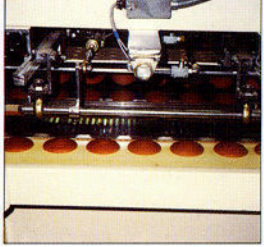
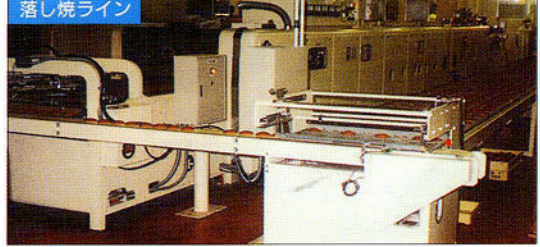
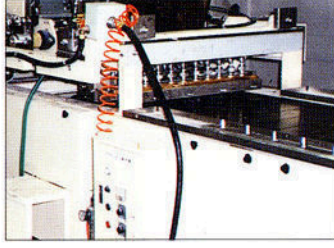
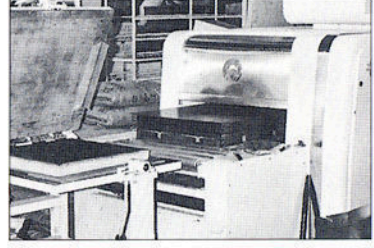
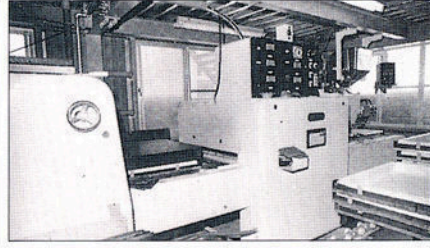
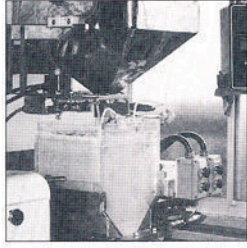
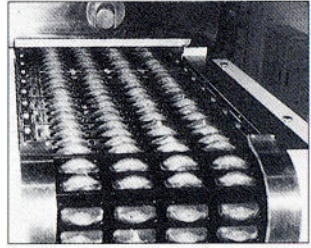
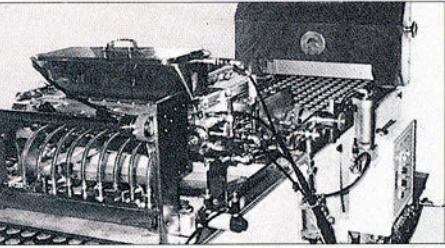
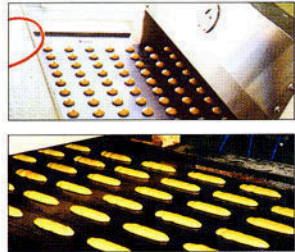


# **AICHI**

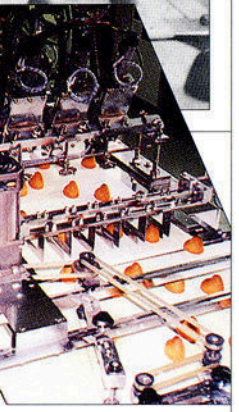
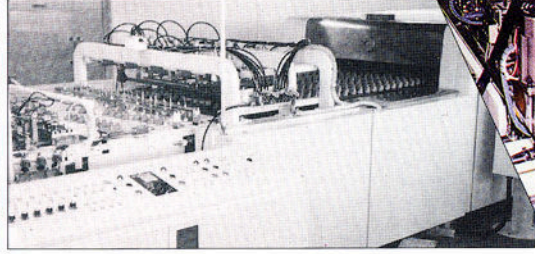
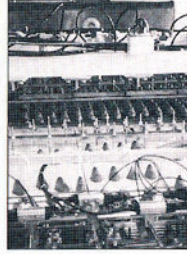
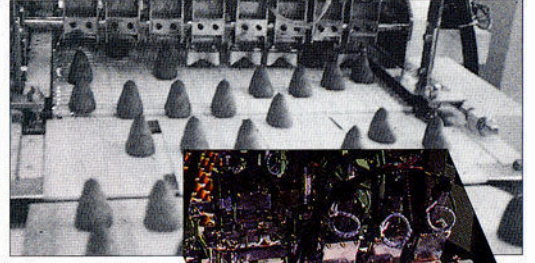
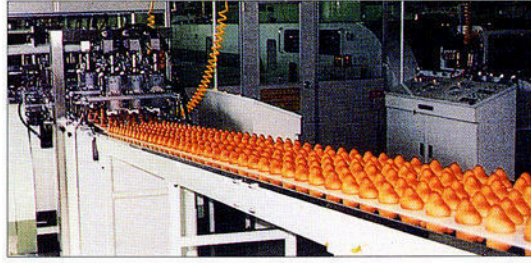
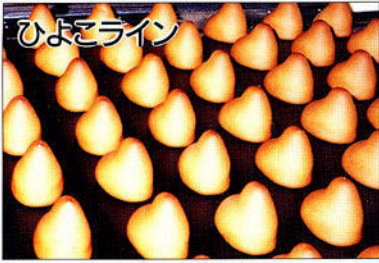
**GENERAL GUIDE**

愛知電熱株式会社

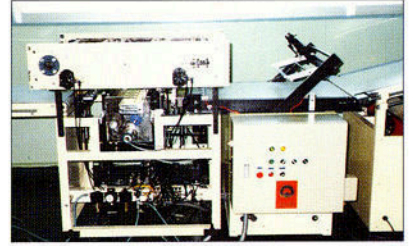
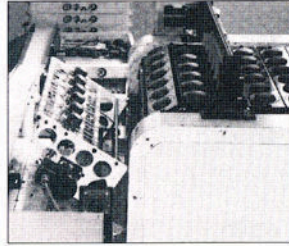
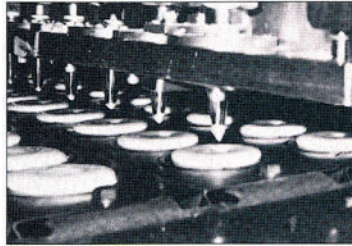
〒462-0051 名古屋市北区中切町1-84 TEL 052-916-1611(代) FAX 052-916-2117  
URL.<http://www.mirai.ne.jp/~aichi-d> E-mail.[aichi-d@he.mirai.ne.jp](mailto:aichi-d@he.mirai.ne.jp)



ひよこライン



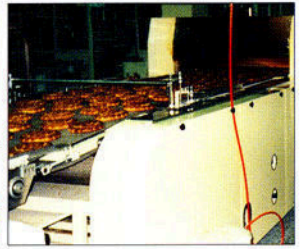
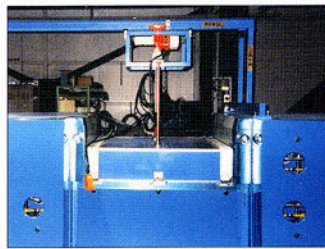
山頂ライン



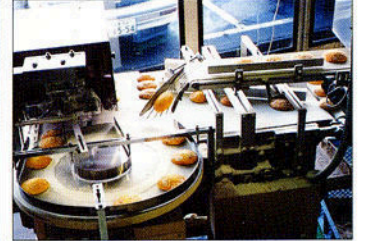
パイまんじゅうライン



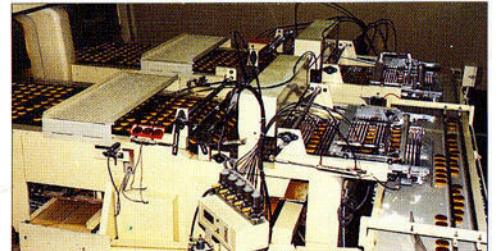
月餅ライン



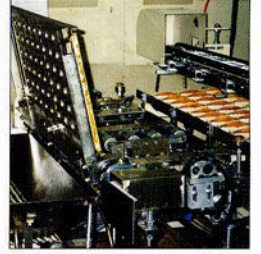
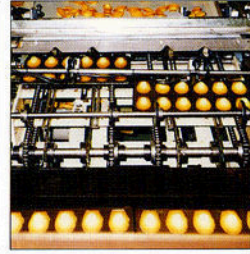
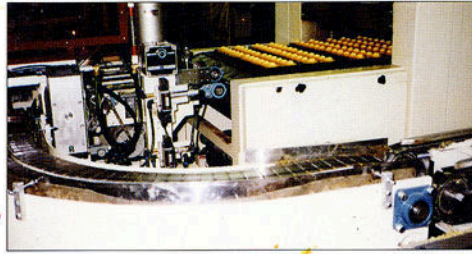
ブッセライン



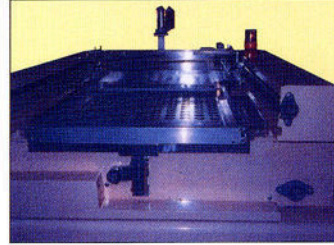
焼まんじゅうライン



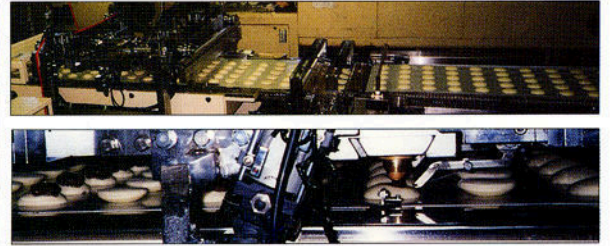
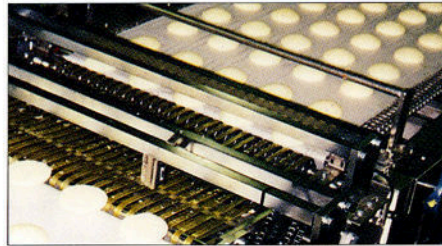
マドレーヌ、フィナンシェ  
型物ライン



ラングドシャ、ダクワース  
すり込みライン



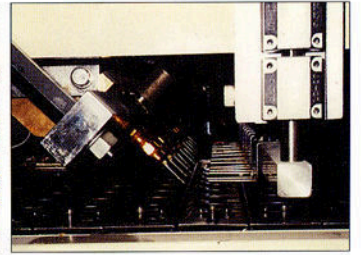
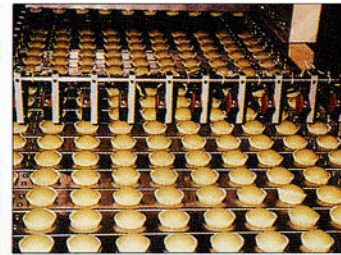
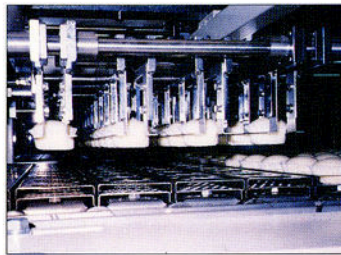
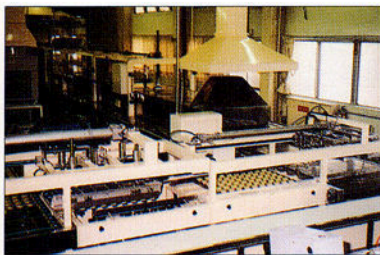
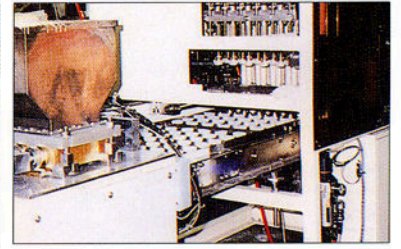
蒸ブッセライン



蒸まんじゅうライン



蒸カップケーキライン

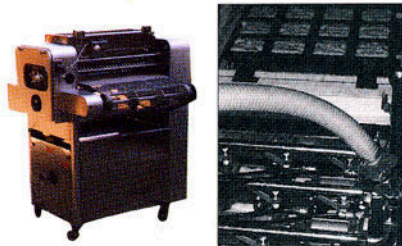


蒸オムレットライン



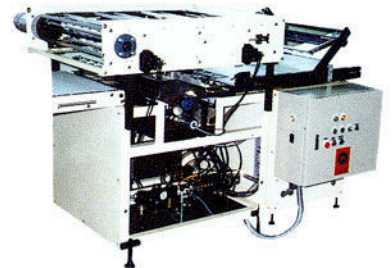
### アイシングマシン

製品の表面にホンザンやチョコレートやクリームを自由に線引きしたりトッピングします。



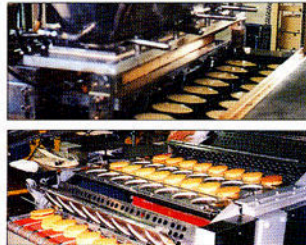
### 反転式チョコ描装置

エクレアや山頂ケーキのように上面だけにチョコやホンザンをきれいに塗って仕上げます。



### ワッフル焼成機

塗油ナラン装置にPAT機構を採用した量産機で、二ツ折りと二枚合せのワッフルが出来ます。



### 天板ストッカー付コンベヤー

過剰時ストック、不足時供給を自動的に処理する天板、金網搬送コンベヤー。搬送ライン、供給ラインに不可欠な機構です。



### クリーム注入機

シュークリーム、カスタードケーキ、ムシカップケーキの中味注入用。注入角度は上、横、斜と自由。ノズルの生地垂れ防止、製品位置決め機構が独特です。



### ターンテーブル付大型デポジター

型を回転させ、大容量の生地を均一に延し乍ら充填します。



### ホットケーキ焼成機

厚く焼く為の金枠ハズシと供給に画期的なアイデアを盛りこんだ自動機で、小型、大型を問わず製作できます。



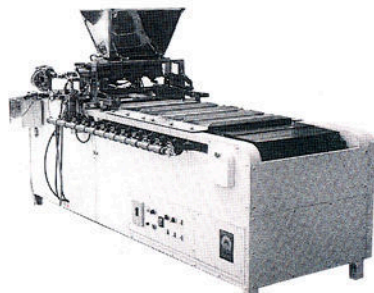
### 最中皮焼印装置

アイス最中等の割れ易い最中皮の表面にキャラクターの焼印を押すことができます。



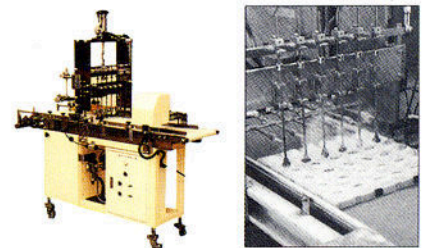
### 羊かん巻焼成機

薄いカステラ生地を広く大きく延して自動焼成します。羊かんや長崎カステラを芯にして巻きカットします。



### トレー詰焼印装置

求肥や蒸モノのトレー詰商品の焼印作業を高効率で自動的に行い、地域性や個性を引き立てます。



### どら焼餡充填合せ装置

焼成後のどら焼の皮を交互に自動反転し、整列、餡充填、合せ、耳締めを自動で行います。



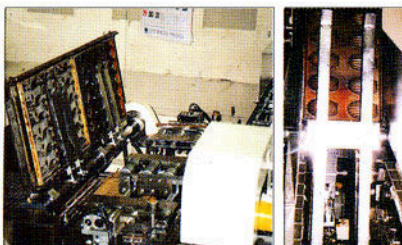
### 包装机取付型焼印装置

低価格で取付簡単、個性ある商品開発と省人化に最適なPAT機種です。



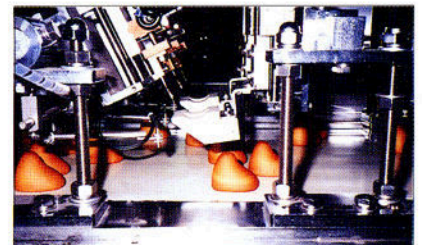
### 型天板反転装置

型物ケーキ自動取出用デパンナーで製品と型天板に損傷を与えない機構です。型掃除、塗油装置へ連結可能。



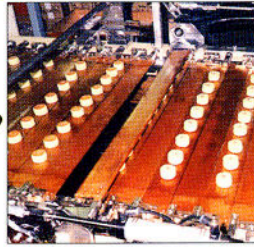
### バンドオープン取付型焼印装置

サブレや焼菓子の表面に整列状態を乱すことなくバンドオープンの出口で自動焼印します。



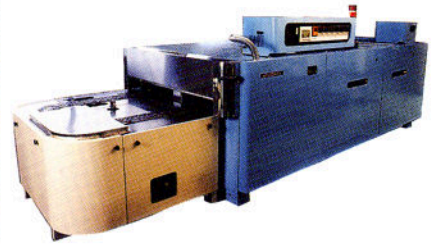
### 茶通焼成機

上面と底面だけを焼く手作り製品を、自動で無人生産、ゴマや茶の供給も可能です。



### リターントンネル

トンネル窯の長さが半分、入口出口兼任1名、固定窯の汎用性とトンネル窯の長所がドッキングしました。



### レンガ・D-51オープン

レンガや各種のタイルを前面パネルにしたおしゃれな固定窯で店格UP。



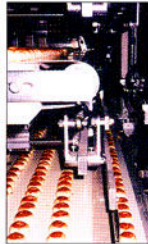
### マルチDORA

1台で多用途、機能満載、どら、あゆ、桜餅の切替ワンタッチ、店頭でも工場でも使える評判の機構です。取出、充填、合わせ、成型も自動化できます。



### 整列機

製品を傷めず方向を変えないように各種各様の整列と単列化が可能で包装機等次工程への供給装置として最適です。



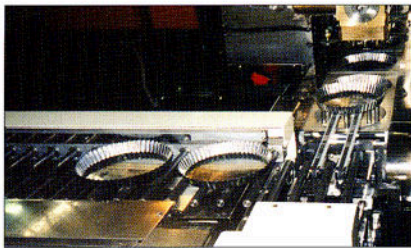
### くっ伸オープン

ワンタッチでドアの高さを自分の高さに合せます。長崎兼用二段窯の実現でスペースは1/2。



### ケースローダー

オープンやスチーマー入口で天板やケース、金網等をグルーピング、自動的にオープンやスチーマーへ送りこみます。



### 焼成ロボット

ほどほどにそこそこに自動生産、その日に作ってその日に売る、お菓子づくりと売り方の方向づけをしたデポ付小型オープン。



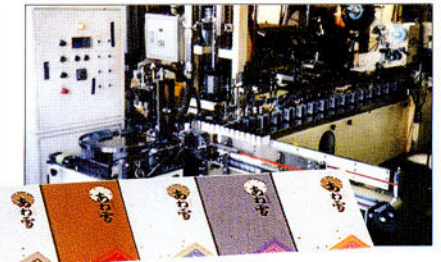
### 大型タルト成型充填機

100φ~200φの大型タルト生地を成型し、チーズ生地等を定量充填します。



### ケース充填シール

羊かん、あわ雪等粘着性液体の定量自動充填、封シール貼を自動化したロータリー構造の自動機です。



### カップ、敷紙供給装置

マドレーヌ、蒸カップ、蒸オムレツ、中華万十の薄いグラシンカップや敷紙を一枚ずつ分離供給するPAT機構を持っています。



### アイスボックスクッキーカッター

冷凍クッキーやパイを定寸カットしてバンドオープンへ連結供給します。



### 豆腐整列供給装置

柔い豆腐の角や形をくずさないようにフライヤーやケースへ自動供給する他に類のない構造の自動供給機です。

