

||| 高効率・高品質 |||
マルチDORA



AICHI

どら焼きってこんなに簡単にできたかな？



■ 大小自由、正確で均一な絞り量、生地のにじりや焦り皆無、手がえしも可。工場の片隅やちょっとしたスペースで、どら焼き1000枚/日の連続生産。

■ あゆ焼・桜餅の切換は押しボタンワンタッチ。

薄い生地でもおたま不要、修正不要で長短太細も思いのまま。形のきれいな製品を自動生産。



マルチDORA

— やる気 —

開発意欲を刺激する機械は少ない

簡単、簡単 その日から使えて、高品質！

どら焼き、あゆやき、桜餅…この一台ですごいよね！

絞りパターンの
いろいろ



〈どら焼き〉



〈大どら〉



〈あゆ・桜餅〉



〈三ツ葉・四ツ葉〉



〈くじら〉



〈ワッフル〉



〈長どら〉

初めてマルチDORAを使うのですが・・・
こんなに簡単でよいのでしょうか？
こんなにきれいに焼きあがってよいのでしょうか？
こんなに作れてよいのでしょうか？

● なぜ簡単？

マルチDORAは非常に簡単に操作できるように作られています。タッチパネルを読みながらタッチしていけばあっという間に生産開始です。細かな設定もわかりやすく表現しており、その日からあなた好みの職人さんとなって、商品を製造してくれます。

良い商品を作ることができる機械だからこそ、簡単という言葉がより一層引き立っています。

● なぜきれいに焼けるの？

マルチDORAの最大の特徴は銅板が円盤型をしていることです。

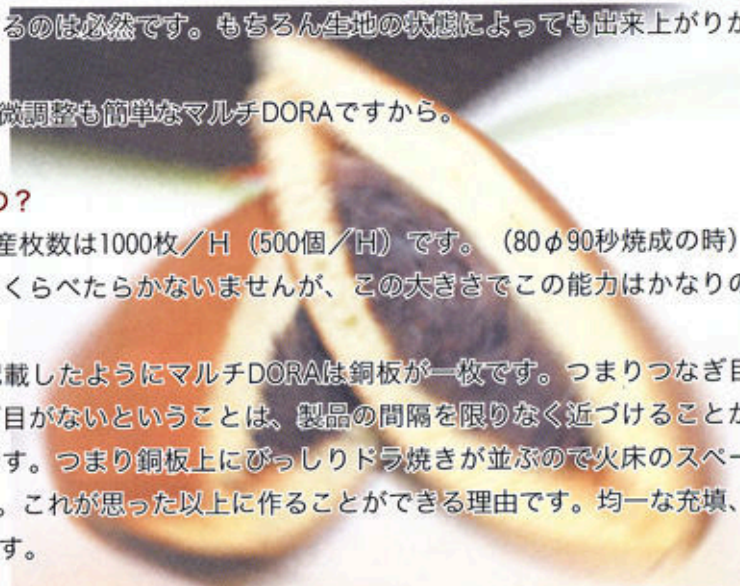
この一枚板を円形に削りだすことによって、つなぎ目がないため熱が銅板に均一に伝導します。この結果、一枚銅板上のドラ焼きはすべて同じ焼き色になります。これがきれいに焼くことができる理由です。充填量、銅板温度、焼成時間が一定であれば、一定の商品が出来上がるのは必然です。もちろん生地の状態によっても出来上がりが変わります。

そんなときも大丈夫。微調整も簡単なマルチDORAですから。

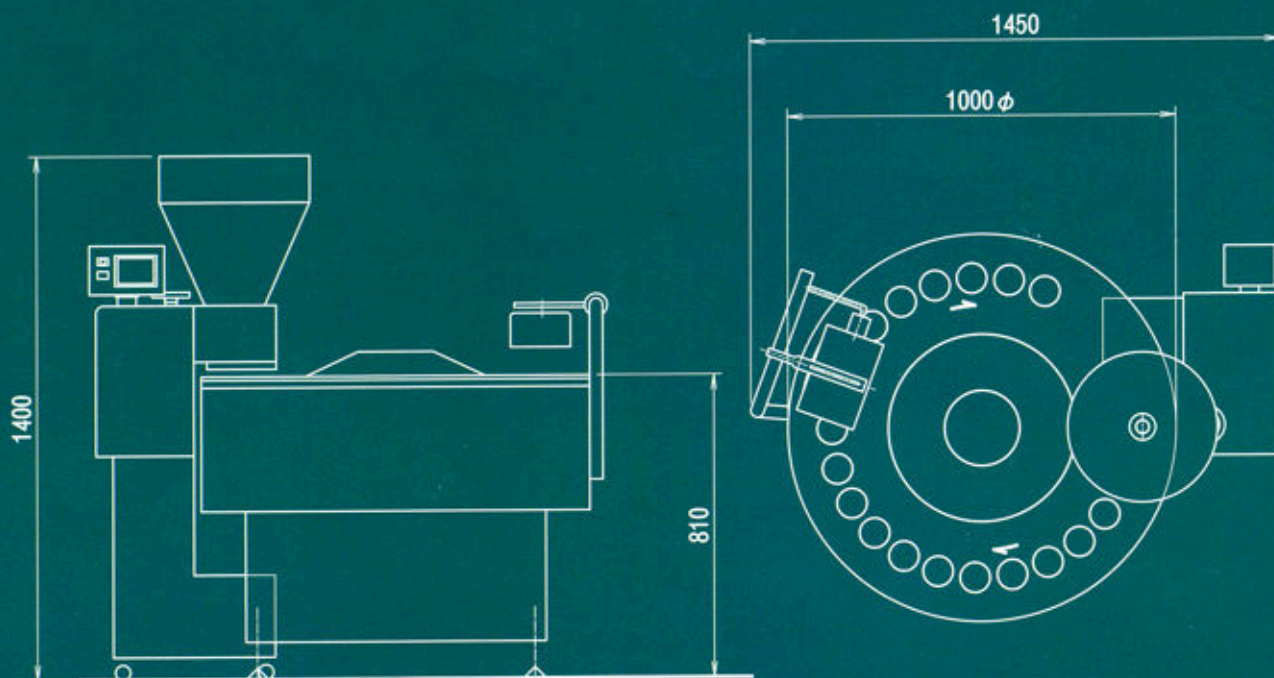
● どのくらい作れるの？

マルチDORAの最大生産枚数は1000枚/H (500個/H)です。(80φ90秒焼成の時) 量産型の大きな機械にくらべたらかきません、この大きさでこの能力はかなりのものです。

その理由は先ほども記載したようにマルチDORAは銅板が一枚です。つまりつなぎ目がありません。つなぎ目がないということは、製品の間隔を限りなく近づけることができる、ということです。つまり銅板上にびっしりドラ焼きが並ぶので火床のスペースの無駄がありません。これが思った以上に作ることができる理由です。均一な充填、焼成ならではの特徴です。



店舗で実演・販売、工場生産どちらも最高。
それが **AICHI** のマルチDORA！です。



仕様	品名	マルチDORA
生産能力		MAX1000枚/H (φ80 90秒焼成)
電気容量		3相 200V 0.4kw (本体0.2kw デポジター0.2kw)
ガス容量		12680kcal/H
上火		遠赤外線シュバンクバーナー 2180kcal/H×1基
下火		ユニバーサルバーナー 3500kcal/H×3基
温度制御		手動によるニードルバルブ開閉
操作パネル		グラフィックタッチパネル
操作項目		充填量・絞りピッチ・製品間隔・停止時間他
生地充填方式		32φ-ロピストン方式(水冷)
充填量		MAX60cc
ホッパー容量		SUS304 一層式 19L or 38L
銅板寸法		8t×1000φ×500φ
オプション		中花種用シャッターバルブ・鮎用ノズル・三つ葉用ノズル 他

AICHI

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