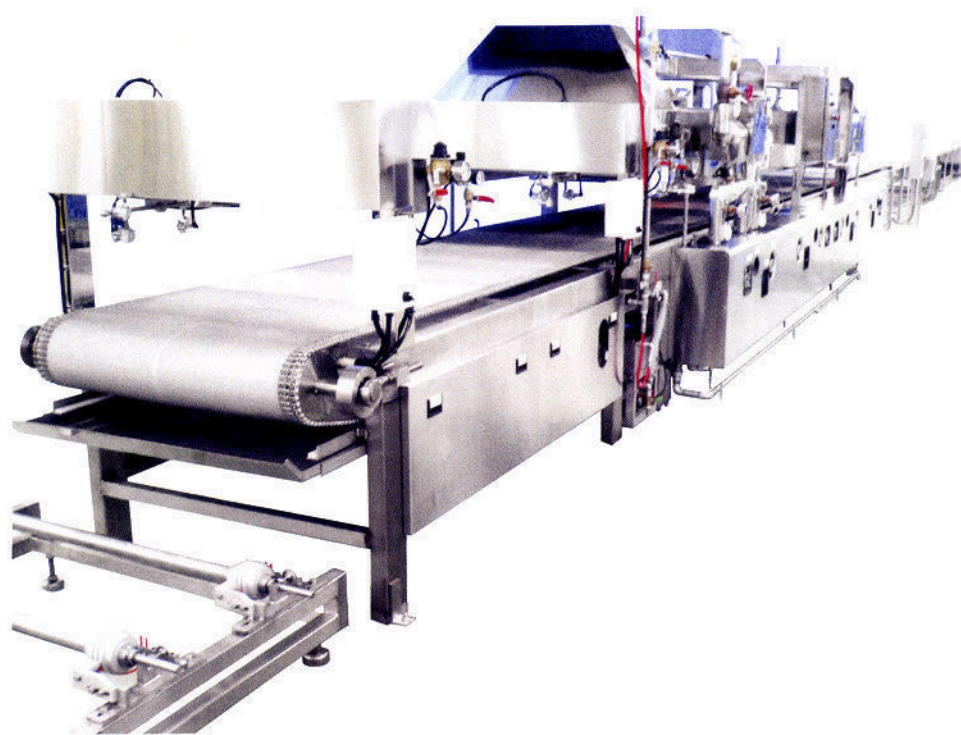
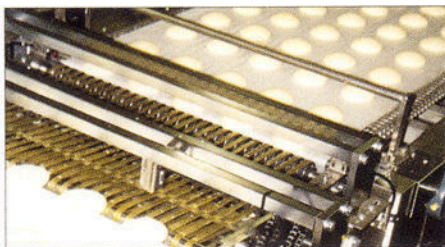


しつ
質(湿)の違い
スチームトンネル
AST series



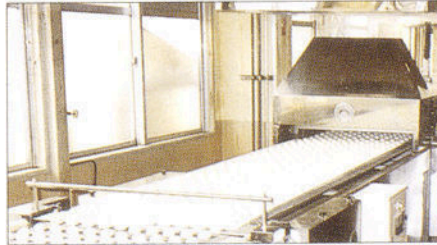
AICHI

蒸ブッセライン

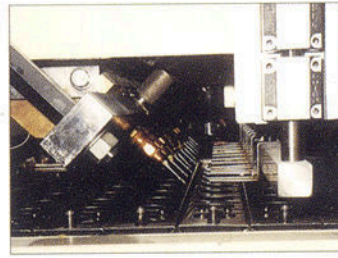
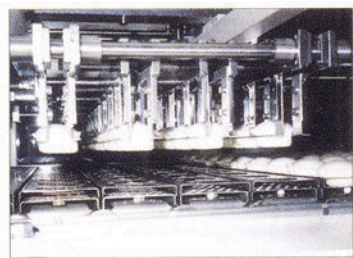
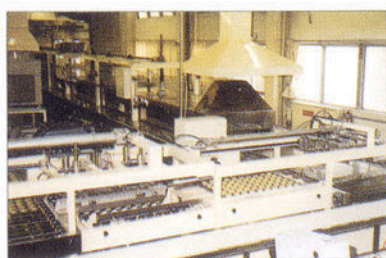
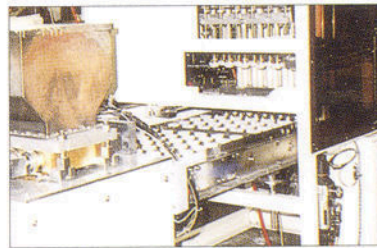
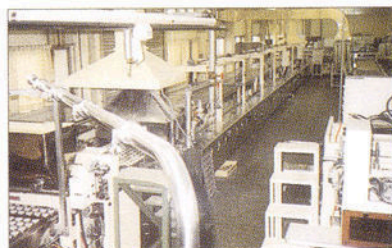


蒸しラインのいろいろ

蒸まんじゅうライン



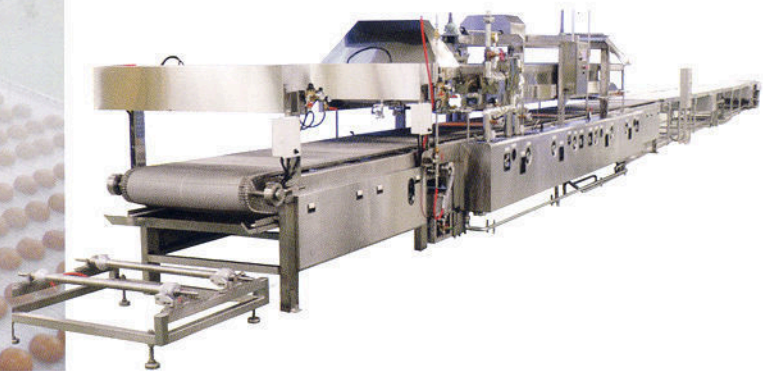
蒸カップケーキライン



蒸オムレットライン

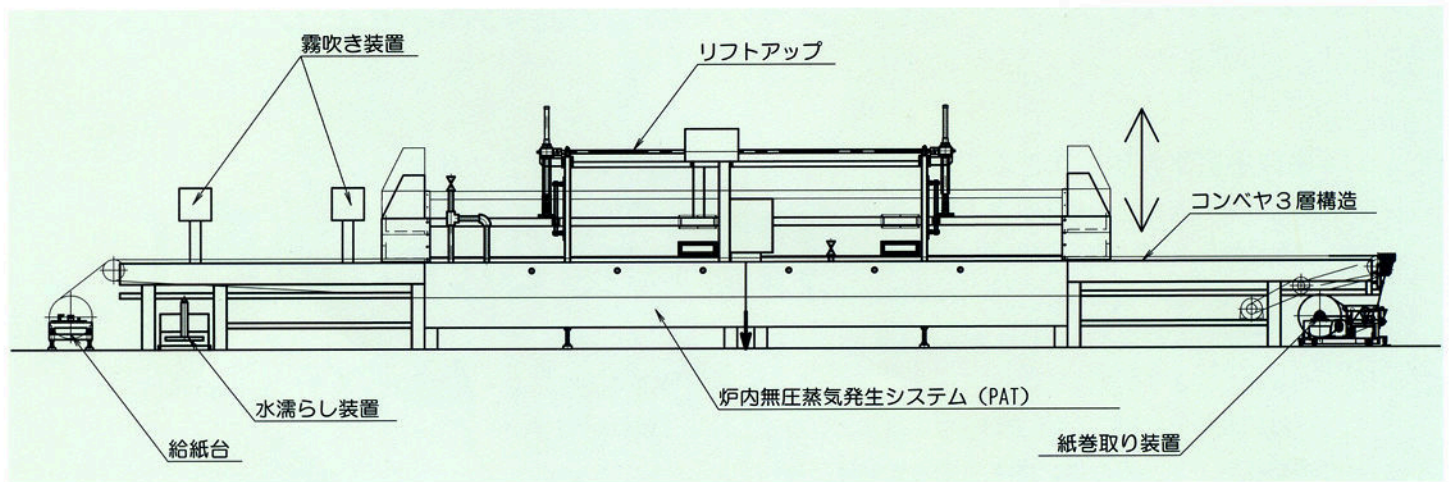


ふっくらツヤツヤに！
一番の違いは蒸気の質。
今よりももっと高品質をめざして…



蒸気というよりむしろ湯気!!

AICH/ から派遣されるたくさんの湯気たちが優品づくりのお手伝いをさせていただきます!



● 霧吹き装置

超微噴霧ノズルから噴射される霧が蒸す前の饅頭の表面にハリとツヤを与えます。

● 給紙台

饅頭の下側にグラシンペーパーを供給していきます。

● 水ぬらし装置 (PAT)

無圧蒸気を作るために欠かせないひとつがこの装置。ネットとグラシンペーパーの間の布巾を湿らせ、饅頭の下からも製品にまんべんなく蒸気をあてる伝統的手法を取り入れました。

● 紙はがし、巻取装置

饅頭をグラシンペーパーから剥離し、冷却コンベヤへ移載します。このとき使用したグラシンペーパーを自動巻取りします。

● 炉内無圧蒸気発生システム (PAT)

これぞ大量の無圧蒸気を発生させるための新メカニズム。
やさしい蒸気が製品を包みます。蒸気発生量も調整が可能です。

● コンベヤ3層構造

AICH/ 独特のコンベヤ製造により製品をよりせいろ蒸し状態まで引き上げます。

● 本体上部リフトアップ機構

終業時、本体内部の乾燥や掃除の際に本体上部がボタンひとつで上昇します。
カビの防止、炉内洗浄が容易に行え、とても衛生的です。

● 結露対策

傾斜型二重天井で露落ちはありません。入口、出口フード内一点に集中して結露水を集めて、ドレンに流していきます。



その他、グラシンカップ供給装置、デポジター、製品取り出し装置、焼印装置、インジェクター等のトンネル前後設備を接続して無人化ラインを構成し、効率のよい蒸しラインとして御使用いただく例が多くなりました。

ふっくら、つやつやそしておいしさ最高をコンセプトに **AICHI**のスチームトンネルは飛躍的に向上しています。

●無圧蒸気発生システムの秘密

炉内で蒸気を発生させるシステムには蒸し物に欠かせない大切な理念が存在します。

トンネル型蒸し機にはボイラーの使用は絶対に必要です。そのボイラーから発生する蒸気は100℃なのでしょうか？

一般的に蒸気は100℃以上上がらないはずというのが概念です。それは、水を沸騰させれば、蒸気が発生するという理念から生まれます。しかし、ボイラーから発生する蒸気には圧力が加わります。この圧力が蒸気を100℃以上にし、いわゆる「湯気蒸気」になります。

この「湯気蒸気」は製品を乾燥させ「蒸し物」にはあってはならない蒸気の質なのです。

つまり、蒸し物に最適な蒸気は前記の水を沸騰させたときに発生する蒸気（湯気）なのです。この湯気をいかにして大量発生させてかつ、炉内の内圧を一定にするかを追求し完成させたのが無圧蒸気発生システムです。

あくまで自然体にこだわる**AICHI** 独特の技術がこのシステムを生み出しました。きっとすばらしい商品と出会えると確信します。

●使いやすさの秘密

AICHI のスチームトンネルはそれぞれの調節バルブにダイヤルインジゲータを装着しています。一目で今どのような状態かわかるようになっています。

温度管理も3ゾーン温調式で操作パネルで簡単に調節できます。

●安全・安心の秘密

スチームトンネルを使用するにあたって一番心配なのがカビの発生です。

湿度が高く粉や生地が残るとカビにとって最高の居心地のいい空間になります。

そこで、**AICHI** は蒸し機の上部カバーをすべてリフトアップし、炉内をすべて見渡せる構造になっています。

もちろんワンタッチです。下降の際は安全を考え、手動を加えたインターロックがついています。これで炉内の乾燥、清掃はバッチリです。

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