

## 構造及作動

構造の概要は下記図面をご覧ください。主材料は鉄材及びステンレスを使用しているため、水洗でき食品衛生面上充分配慮されております。

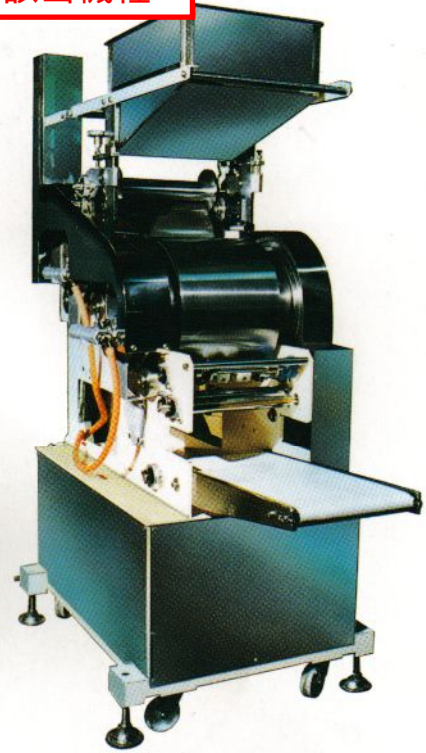
ステンレスホッパーよりコックを通じて定量宛供給された液卵は水冷式ホッパーロールと第1焼成ドラムとの間に貯溜され、徐々に第1焼成ドラムの回転によりドラム全面に均等に拡がって引き出されます。引き出された液卵は、回転する焼成ドラムにより、片面から徐々に焼成されます。一回転後、卵帯はスクレーパーにより剥がされ、次いで第2焼成ドラムにて反対面が再び焼成されます。焼成終了後、自動的に排出コンベヤーに乗移り引き出されます。コンベヤー端で茶巾用カッター又は錦糸用カッターにて自動的に所定寸法に切断されます。

第1及び第2焼成ドラムの内側には焼成用のバーナーが設置され、バーナーコック調整で焼成ドラムの表面温度を調節します。

ドラムの回転速度は操作盤の調節ダイヤルにより早くも遅くもでき、適切な速度を選定できます。

機械装置の移動は台車輪により手軽に行なえ、設置はジャッキボルトによって固定できます。電源コンセント、ガス及び水道水用ホースを接続することにより運転可能となります。

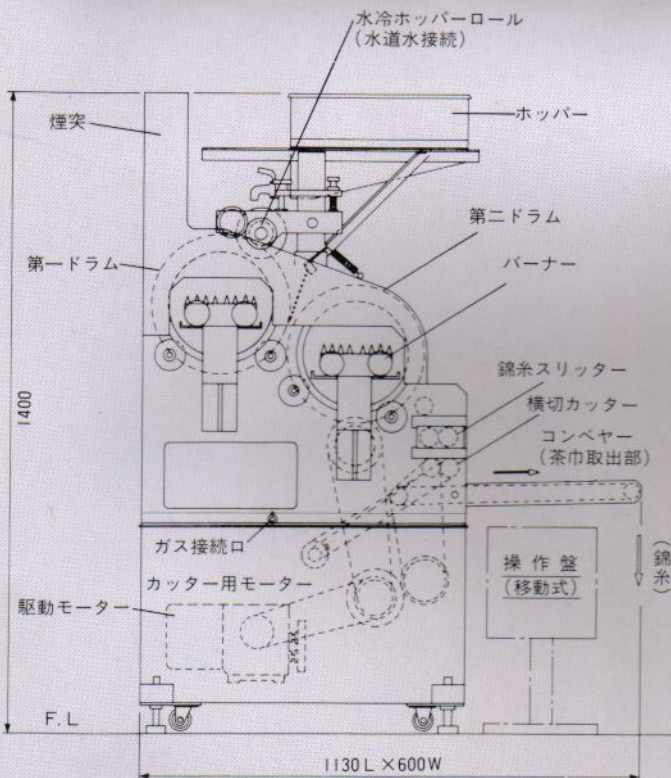
## 該当機種



## 製作範囲

自動茶巾及び錦糸卵焼機……………1台  
液卵ホッパーより錦糸横切りカッターまでとガス及び水パイプの機械側主管のバルブ及びゴム管接手まで ●電気コード標準4m、差込付。

## 小型機構造図



## 小型機標準仕様

### 機械寸法

1130<sup>mm</sup>長×600<sup>mm</sup>巾×1400<sup>mm</sup>高(概略)

### 製品

茶巾 約200<sup>mm</sup>巾×200<sup>mm</sup>長×1列(長さは自由)

錦糸 約2.2<sup>mm</sup>巾×(長さは自由)

厚さ 0.7~1.2<sup>mm</sup>

### 生産能力

茶巾 約600枚/時以上

錦糸 約12kg/時以上

### ドラム寸法

第1焼成ドラム 316<sup>mm</sup>φ×230<sup>mm</sup>巾 1本

第2 " 316<sup>mm</sup>φ×230<sup>mm</sup>巾 1本

### ドラム回転数

約0.3~3.0rpm, (50Hz)

約0.36~3.6rpm, (60Hz)

### ホッパー容量

約20ℓ

### 動力

0.2KW, 100V

### 燃料

都市ガス又はプロパンガス(ご指定下さい。)

### バーナ発熱量

21,600Kcal/時

### 冷却水

水道水