

# フェルメント

# FL-100

食パンの日持ちが違う！

ストレート法で大量機械生産できる！

本場フランスで“伝統的なパンづくり”の復旧のため開発された「フェルメント」は、温度・時間・攪拌管理を自動化したことで、今まで手間のかかったルヴァン種を誰でも簡単に作ることを可能にしました。



## ● 使いやすい操作パネル

使いやすい操作パネルで温度・時間・攪拌という手間のかかる製造管理が誰でも簡単・確実にできます。

## ● 安全衛生に配慮

ステンレス製の攪拌子の採用で腐食に強く、またタンクの開け口が広い為、タンク内部の清掃が簡単にできるなど、安全・衛生に配慮した設計です。

## ● 汚れ・サビに強い

外観はステンレスと樹脂製なので、汚れ・サビに強く、いつでも清潔さを保ちます。また、取っ手をつけて機械の移動をやすくしました。

## ● 温度管理

センサーが攪拌物の温度を感知し、ヒーターが働き発酵設定温度を保ちます。発酵完了後は自動的に冷却装置が作動します。

## ● 時間管理

保温時間、保温中の攪拌時間、冷却中の攪拌時間を自動的に管理します。

## ● 攪拌管理

粉投入時には攪拌子マニュアル運転キーにより、連続して攪拌を行います。保温中、冷却中の攪拌はサイクル入・切キーにより自動的に管理されます。



## ■ 仕様

	FL-100
外形寸法 (W×D×H)	839×1069×1691mm
種仕込み重量	100kg
電源	三相 200V
電気容量	2.1kW
本体重量	約270kg