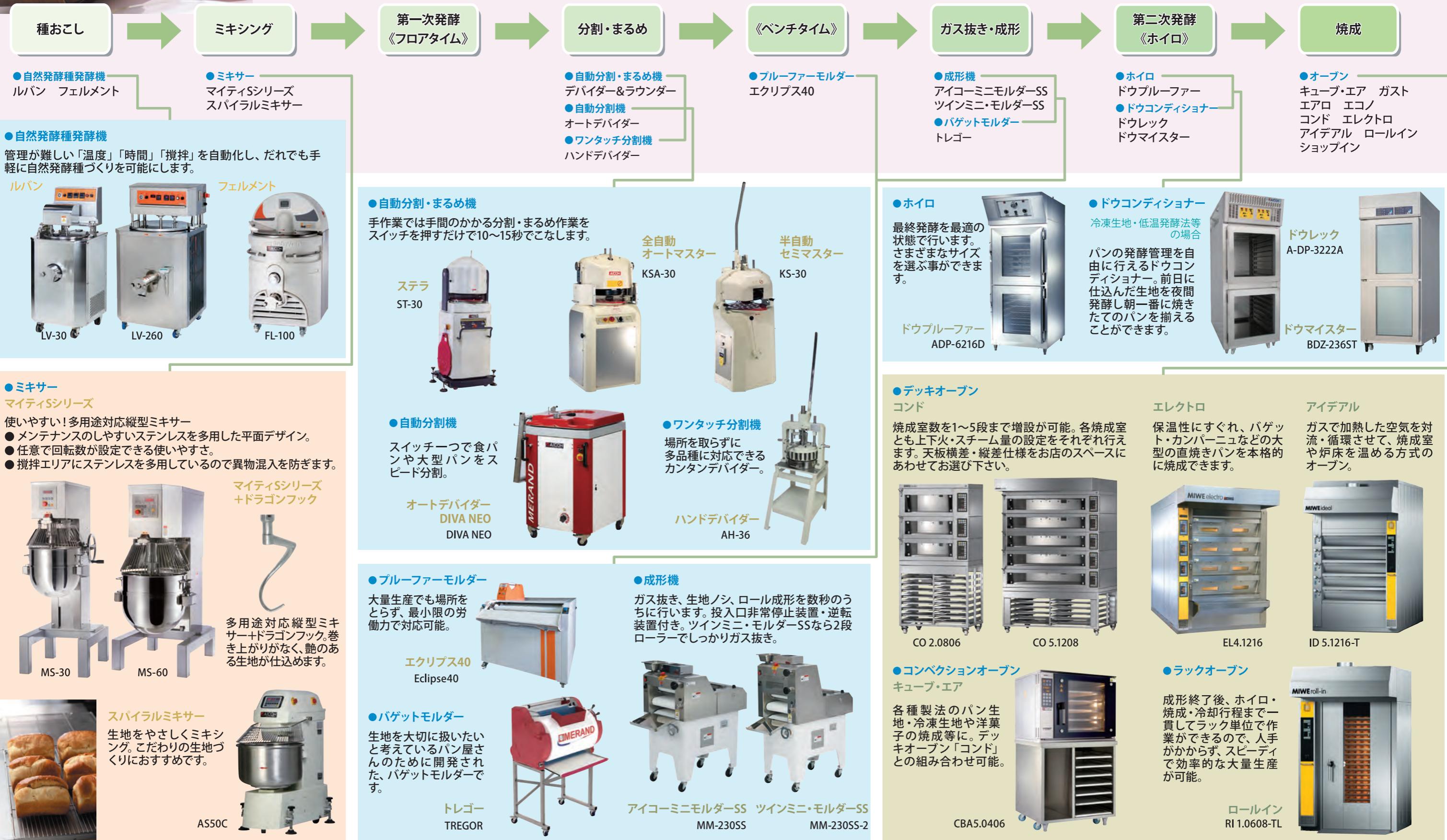


製パンの流れと使用機器



●ミキサー
マイティSシリーズ
使いやすい!多用途対応縦型ミキサー
●メンテナンスのしやすいステンレスを多用した平面デザイン。
●任意で回転数が設定できる使いやすさ。
●攪拌エリアにステンレスを多用しているので異物混入を防ぎます。



多用途対応縦型ミキサー+ドラゴンフック。巻き上がりがなく、艶のある生地が仕込めます。



スパイラルミキサー
生地をやさしくミキシング。こだわりの生地づくりにおすすめです。

●ブルーファーモルダー
大量生産でも場所をとらず、最小限の労働力で対応可能。

エクリプス40
Eclipse40

●バゲットモルダー
生地を大切に扱いたいと考えているパン屋さんのために開発された、バゲットモルダーです。

トレゴー
TREGOR

●成形機
ガス抜き、生地ノシ、ロール成形を数秒のうちに実行します。投入口非常停止装置・逆転装置付き。ツインミニ・モルダーSSなら2段ローラーでしっかりガス抜き。



アイコーミニモルダーSS ツインミニ・モルダーSS
MM-230SS MM-230SS-2

●デッキオーブン
コンド
焼成室数を1~5段まで増設が可能。各焼成室とも上下火・スチーム量の設定をそれぞれ行えます。天板横差・縦差仕様をお店のスペースにあわせてお選び下さい。



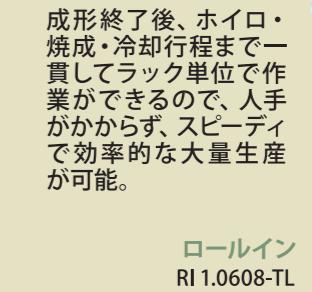
●コンベクションオーブン
キューブ・エア



各種製法のパン生地・冷凍生地や洋菓子の焼成等に。デッキオーブン「コンド」との組み合わせ可能。



●ラックオーブン



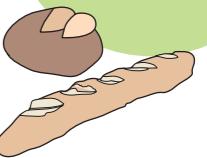
成形終了後、ホイロ・焼成・冷却行程まで一貫してラック単位で作業ができるので、人手がかからず、スピーディで効率的な大量生産が可能。



EL 4.1216 ID 5.1216-T



製パン工程 比較& 必要機器



Copyright © AICOHSHA
All right reserved.

長所	<ul style="list-style-type: none"> ①醸酵耐性があるので工程に融通性がある。 ②ミキシングが2回あるので、工程の途中で修正できる。 ③機械耐性がある。 ④窯伸びが良い。 ⑤老化が遅い。 	<ul style="list-style-type: none"> ①全工程に要する時間が短い。 ②作業面積、機材、労働力が少なくて済む。 ③ミキシング耐性がある。 ④風味が良い。 	<ul style="list-style-type: none"> ①スクラッチ法と比べてミキサーなどの機械が少なくて済む。 ②ミキシングや一次醸酵での生地の状態がわからなくても良い。 ③スクラッチ法より所要時間が短くて済む。 	<ul style="list-style-type: none"> ①成形ができなくてもできる。 ②生地玉冷凍生地より所要時間が短くて済む。 	<ul style="list-style-type: none"> ①オーブン操作だけわかれば、だれでもパンが焼ける。 ②ストッカーとオーブンだけあればいいので、小スペースでできる。 ③必要な数量だけ焼ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ①必要な数量だけ解凍及び温めれば良い。
短所	<ul style="list-style-type: none"> ①ミキシング耐性に欠ける。 ②醸酵ロスが大きい。 ③作業面積、機材、労働力を多く必要とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ①機械耐性がないのでライン化が難しい。 ②醸酵耐性がないので、工程に融通性がない。 ③ミキシングが一回なので修正がきかない。 ④老化が早い。 	<ul style="list-style-type: none"> ①ミキシングをしないので、配合を変えられない。 ②生地の重量を細かく変えられない。 ③大きな生地玉は難しい。 	<ul style="list-style-type: none"> ①形やフィーリングが変えられない。 	<ul style="list-style-type: none"> ①味や形を変えることができない。 ②老化が早い。 	<ul style="list-style-type: none"> ①外見や味が劣化し易い。

