

主な仕様

型 式 : SuperMicro E240 Mark2
 コンベア巾 : 240ミリ
 ゲート高さ : 70ミリ
 タンク容量 : 最大10Kg
 機械寸法 : 530x425x490ミリ（突起物含まず）
 設置面積 : 510x430ミリ
 電 源 : 100V 1kW ジャケット（湯煎）用ヒーター500W含む
 備 考 : 可分解着脱式チョコレートポンプ付属
 トップヒーター（200W）、ブロー
 ポリカーボネート製カバー付属

価 格 : 180万円（税別、送料別）

※ジャケット内温度コントロールはオムロン製アナログ温度コントローラーにて温度調節されますが
 トップヒーターは温度コントロールされません。ご使用方法、取り扱いにより、火傷やケガ、火災の
 原因となりますのでご使用は十分なご注意ください。

オプション品；

◆E240供給コンベア：42万円（税別、送料別）

◆E240専用紙送りコンベア：45万円（税別、送料別）

チョコレートが掛かった製品を硫酸ロール紙にて取り出す装置です。

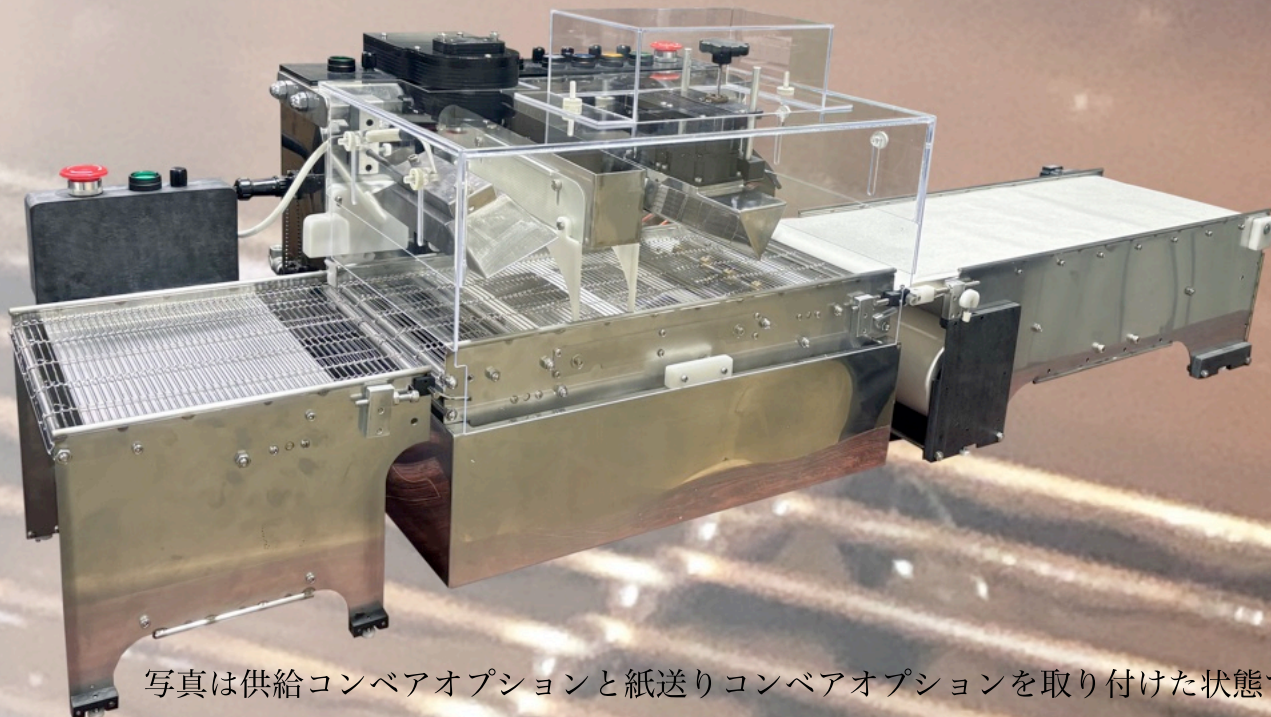
◆E240紙送りコンベア用社外ペーパーロール取付ジグ：14万円（税別、送料別）

純正ペーパーロール以外のペーパーロールを取付けてご使用頂けるようにする部品です。

◆コンベア巾250ミリ長さ2mクーリングトンネル：180万円（税別、送料別）

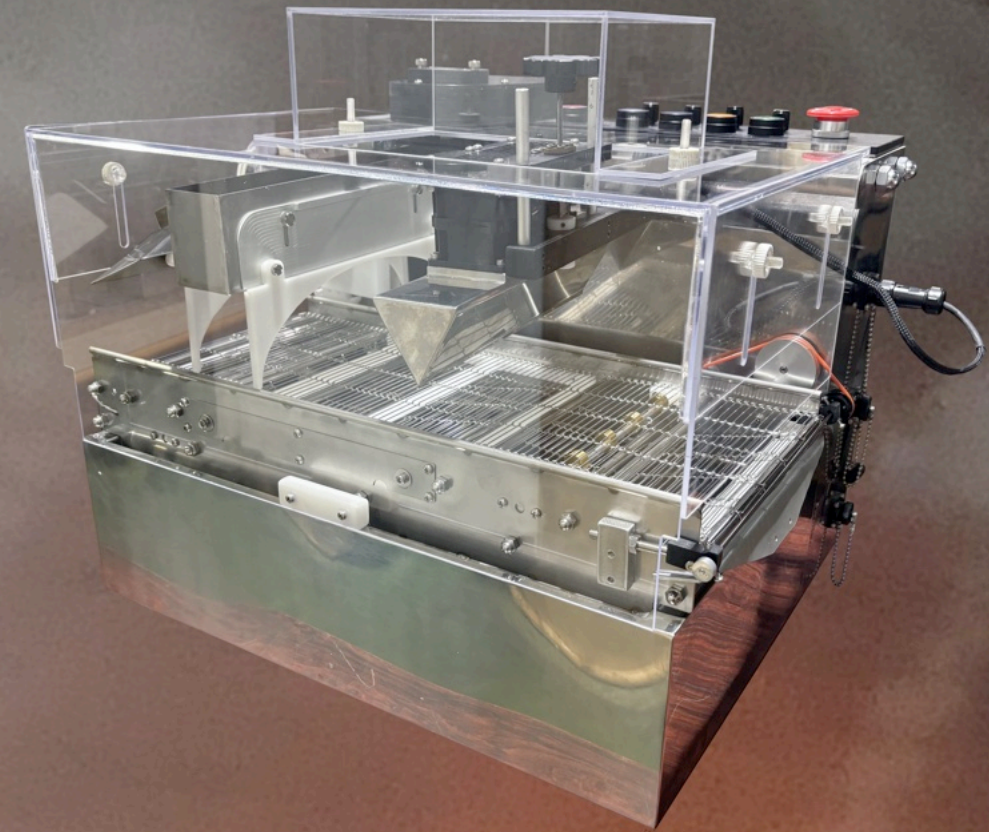
コンベア巾250ミリ長さ3mクーリングトンネル：218万円（税別、送料別）

※記載価格は弊社直販価格です。



写真は供給コンベアオプションと紙送りコンベアオプションを取り付けた状態です。

卓上型チョコレート・エンローバーSuper Micro E240 Mark2



テーブルに置ける本格的なチョコレート・エンローバーです。

◆240ミリのコンベアは製造に沢山の可能性を拓けます。

◆チョコレートの保温はチョコレートに優しい温水ジャケット（湯煎）式です。

◆小さくても強力なダブルファンを2基搭載した高性能ブローを標準搭載。

◆小型で強力な遠赤外線ヒーターを標準搭載。

◆ケースも中身も簡単に分解洗浄可能な独自開発アルキメデスポンプを採用。

◆ポンプ吐出量は任意に調節可能です。

◆洗浄時は特別な工具を使用せず簡単に分解可能です。

◆ポリカーボネート製のカバーを標準装備。

◆100V電源で駆動しますので、必要な時、必要な場所で使用できます。

◆別売りオプションで供給コンベア、紙送りコンベアが用意されています。

卓上型チョコレート・エンローバー「Super Micro E240 Mark2」の主な特徴

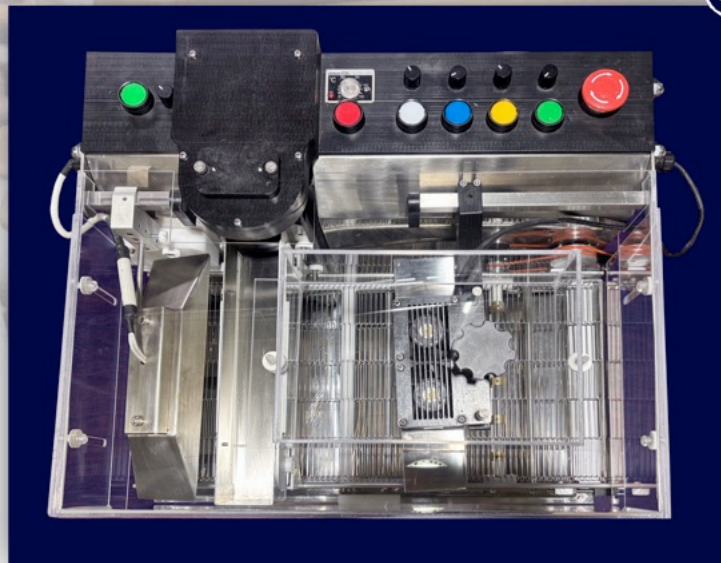
- ・使用する樹脂量を減らす為、コンベアのフレームはステンレス製となりました。
- ・とてもコンパクトな筐体
- ・軽くて着脱が簡単なコンベア
- ・特別な工具を必要としない分解洗浄が簡単な画期的なポンプ
- ・分かり易いアナログ操作パネルを搭載
- ・小さくて強力なブロワーを標準装備
- ・遠赤外線のトップヒーターを標準装備
- ・湯煎式チョコレート保温タンク
- ・信頼性の高いオムロン社製温度コントローラーや山洋電気社製、オリエンタルモーター社製モーターを採用
- ・必要に応じて供給コンベア、紙送りコンベアをオプションにてご用意



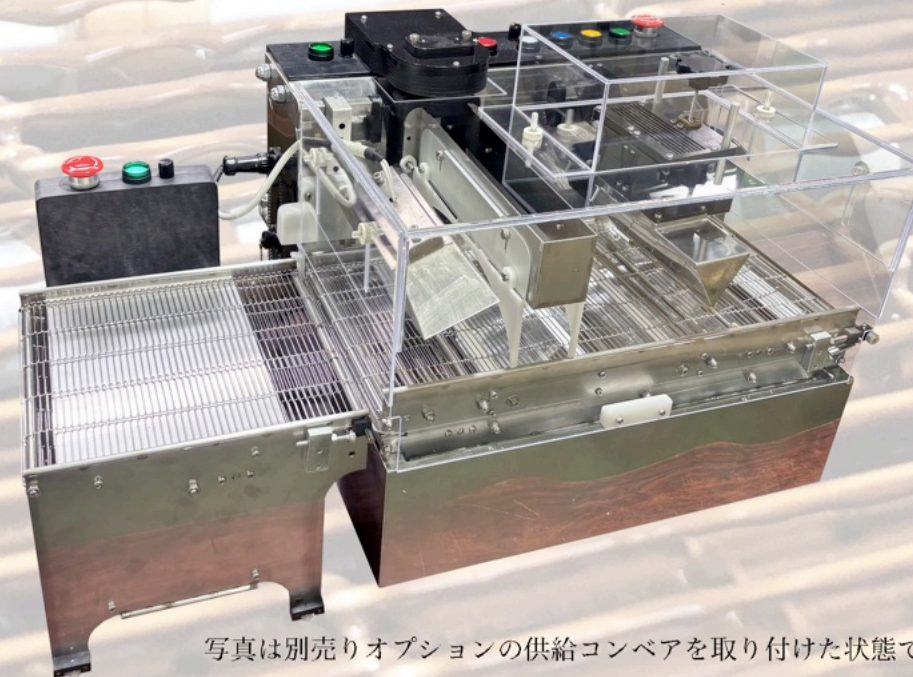
約10Kg容量のチョコレートタンク
加熱・保温はジャケット（湯煎式）です。



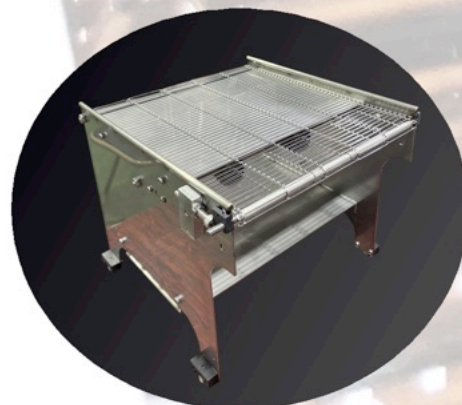
コンパクトで広いキャンバス できる事が広がりました！



操作パネルは手が届く本体上部に配置されています。
操作ボタンは色分けされており直感的な操作が可能です。



写真は別売りオプションの供給コンベアを取り付けた状態です。



必要に応じて
供給コンベアオプションが
ご使用いただけます。

