

日本国内生産

日本国内生産



※写真のモデルはACK50LC(50Kg)です。



※写真のモデルはACK30Mark2(30Kg)です。

卓上型で、簡単で、便利で、清潔で。

従来の卓上型チョコレート溶解ケトル「ACK Mark2」シリーズの先進的な液晶コントローラーや攪拌羽根自動正反転タイマー、水量センサー機能等の機能を排し、従来の着脱性や使い易さはそのままにリーズナブルな価格を実現しました。

※蓋を開けると攪拌羽根が止まる安全機能や手動操作による攪拌羽根の正反転機能は装備しています。

複雑・繊細な部分を排した事により過酷な現場で「より使える」を目指しました。

- ACK50LC (50Kgモデル) ※**60万円** (税別、送料別)
 - ACK30LC (30Kgモデル) ※**50万円** (税別、送料別)
 - ACK10LC (10Kgモデル) ※**35万円** (税別、送料別)
- ※掲載価格は弊社直接販売の価格です。



シンプルで分かり易くなったコントロールパネル

左から攪拌羽根動作、攪拌速度ボリューム、攪拌羽根正反転ボタン、温度コントローラー、緊急停止ボタン

使い易さ、安全性 進化が止まらない！

進化したタッチパネルLCDにより、視認性に優れたリアルな描写ボタンが分かり易い操作を実現しました。

蓋には開けなくてもケトル内の様子が見える大きな窓が搭載されています。予防安全補助装置として、液面センサーがジャケット内（湯煎部）の水を常に監視し水が少なくなると自動的にヒーターを停止します。※

また、たとえ攪拌の羽根が動作中でも蓋を開けると即羽根の動作は停止し蓋を閉めると自動的に動作を再開します。

※予防安全補助装置は危険を予防する目的として搭載されております。機械ご使用前に必ず安全確認、動作確認を行ったうえでご使用ください。

- ACK50Mark2 (50Kgモデル) ※**75万円** (税別、送料別)
 - ACK30Mark2 (30Kgモデル) ※**65万円** (税別、送料別)
 - ACK20Mark2 (20Kgモデル) ※**55万円** (税別、送料別)
 - ACK10Mark2 (10Kgモデル) ※**45万円** (税別、送料別)
- ※掲載価格は弊社直接販売の価格です。



タッチパネルLCDで使い易いコントロールパネル

LCDでは攪拌羽根動作、攪拌速度ボリューム、攪拌羽根正・反転タイマー、手動反転ボタンが操作できます。

卓上型チョコレート溶解ケトル「ACK-LC」シリーズ

卓上型チョコレート溶解ケトル「ACK-Mark2」シリーズ

ACK50Mark2でもACK50-LCでも 50Kgモデルのケトルなら
1度に4つの10Kgチョコレートブロックの塊を投入できます。



「ACK-Mark2」シリーズ液晶コントローラーコントロールパネルは多機能です。攪拌速度を変更したり、タイマーの横にある矢印を押すことにより攪拌羽根の回転方向を手動で変更することが可能です。

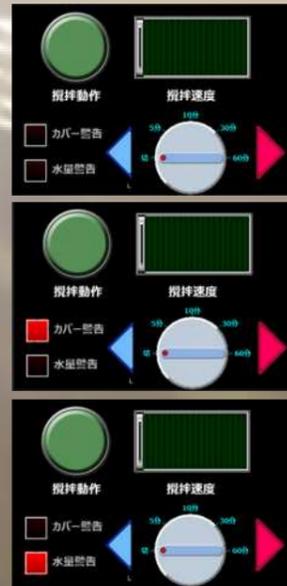


5分、10分、30分、60分のタイマーにより、攪拌羽根の回転方向を正転/逆転自動で行います。

蓋が開いたときは「カバー警告」ランプが赤く点灯して攪拌羽根が即停止します。攪拌動作中の場合、蓋を閉めると自動的に攪拌羽根が動作します。

保温用の水がジャケット内に入っていない場合もしくは水の量が足りなくなった場合、水量警告が赤く点灯して温度コントローラーの電源が自動的に切断され、ヒーターの空焚きを防止します。

ジャケットに水を足して水量が一定量になると自動的に温度コントローラーが使用できるようになります。



ケトル用 追加オプション (別料金)
20Kgモデル以上の機種に適合します。



使用後にチョコレートをケトルへ戻す際に便利な追加ホッパーオプションが発売されました。

- ・攪拌羽根を動作させたまま、液体状チョコレートの投入ができます。
- ・標準でメッシュ1種類が付属しております。(メッシュは4/50/65メッシュから選択していただけます。)
- ・お手持ちの直径21cmのメッシュもご使用いただけます。
- ・ケトル回転機構部や羽根上面が汚れることを気にせずに簡単に使用後のチョコレートをケトルへ戻すことができます。
- ・スクレパーに付着しているチョコレートを落とすことができる板が内蔵されています。



仕様
名称 : ACK-Cover (エーシーケー・カバー)
材質 : ステンレス製
適合機種 : ACK-mark2(20Kg,30Kg,50Kg)
ACK-LC(20Kg,30Kg,50Kg)
付属品 : 21cmメッシュ1枚 (4/50/65メッシュより選択)
価格 : 20万円 (税別、送料別) ※1

ACKシリーズ共通の機能

- ・ジャケット (湯煎) による加温・保温機構
- ・攪拌羽根の手動による正・逆転機能搭載
- ・攪拌羽根の動作速度設定機能搭載
- ・50度までのアナログ温度コントローラー搭載
- ・蓋を開けると自動的に攪拌羽根が止まる予防安全装置搭載
- ・100V電源にて駆動
- ・タンク内の様子が見えるポリカーボネート製の窓を搭載
- ・特別な工具を必要としない分解・組み立て
- ・安心の日本国内設計・生産

ACK-Mark2シリーズの機能 (上記機能を含む)

- ・攪拌羽根のタイマーによる正・逆転機能搭載
- ・蓋・水量警告の予防安全装置搭載
- ・水量警告表示時、自動的にヒーター電源を切断する予防安全装置搭載

卓上型チョコレート製造機シリーズWEBサイトがオープンしました。ケトルでチョコレートを溶かしている様子、予防安全装置のテスト等ご覧いただけます。

<https://supermicro.azett.co.jp/>

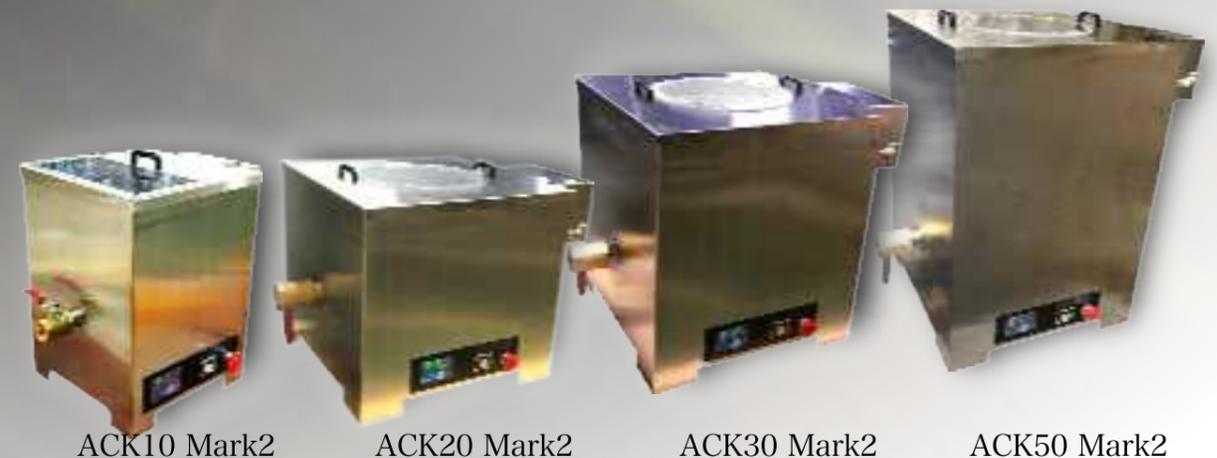


機械洗浄時に特別な工具を必要とせず、簡単に分解できます。



卓上型チョコレート溶解ケトルACKシリーズ・ラインナップ

型式	タンク容量	設置面積(mm)	高さ(mm)	電源	価格※1
ACK10Mark2	10Kg	312x312	460	100V	45万円
ACK10LC	同上	同上	同上	同上	35万円
ACK20Mark2	20Kg	462x462	430	100V	55万円
ACK30Mark2	30Kg	462x462	520	100V	65万円
ACK30LC	同上	同上	同上	同上	50万円
ACK50Mark2	50Kg	462x462	690	100V	75万円
ACK50LC	同上	同上	同上	同上	60万円



※1 記載されている価格は全て弊社による直販価格によるものです。