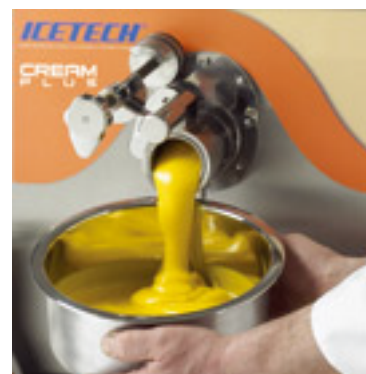


# 生キャラメル・カスタード製造機販売開始

省エネ、メンテナンスコスト削減に大きく貢献するイタリアのジェラート機械メーカー**アイステック (ICETECH) 社**は、2008年後半からイタリアンジェラートを日本に導入したパイオニア、ユーロ インターナショナルを日本における総販売会社として本格的に日本に参入し、現代イタリアの先進技術を搭載したバッチフリーザー、パステライザーの大量販売に成功しました。



この数年来の日本市場の需要動向を研究し、2009年末に全自動生キャラメル製造機械 **CREMAMIX (クレマミックス)**を開発、完成し、日本市場にて販売を開始しました。今回 **CREMAMIX (クレマミックス) モデル**は、14, 35, 60 kg 製造機の三種類を販売します。



## 特色

### ■ 間接加熱冷却方式（ベーンマリーシステム）採用

タンク表面に沿ってグリコール液を循環させることで間接的な加熱冷却を行い（ベーンマリーシステム）、製品生地を優しく加熱冷却し焦げつき、超低温によるヒートショック等で製品を痛めることなく最高品質の製品生地に仕上げます（アイスクリーム原料、プリン、ゼリー等の攪拌殺菌処理）。また間接加熱冷却方式により、ヒーター方式ではできなかったとろ火状態の再現を可能としました。加熱温度を保持させることで最高品質のカスタードクリーム、生キャラメル、自家製ジャムの製造、チョコレートのテンパリング等を可能としました。

### ■ 4枚羽攪拌器を搭載

従来機種に無い4枚の高効率攪拌羽を搭載し、効率のよい熱交換、練上げによる高品質製品の製造を可能としました。

### ■ 全自動コンピューターコントロール

Cremamix14 モデルはタッチボタン方式、35、60 モデルはタッチパネルコントロール方式を採用。簡単操作で基本操作を覚えれば誰でも簡単に色々な加熱冷却温度等の設定ができます（最大加熱温度130度）。

## ■ 高速製造

高度の先進技術を駆使し高速加熱冷却を可能としました。各機種で最大量生産の場合、一工程2時間前後で仕上げます（原料温度+10度から加熱冷却、冷却保存温度+5度までの工程。原料調合等により大幅な時間差が出ます）。

## ■ 2口取り出し方式

新開発の2口取り出し方式を採用し、一つは液状生地を取り出し時に使用、もうひとつは粘度の高い製品の取り出し用と、原料製品により取り出しを容易に出来る様に工夫しました。

## ■ 省エネ、メンテナンス費用削減を実現

高効率の間接加熱、冷却方式により、コンプレッサーの小型化に成功し、20～30%の光熱費の低減を可能としました（当社比）。また消耗部品等の寿命を高め、低コスト部品等を開発、従来に比べメンテナンス費用削減を実現しました。

## ■ 高衛生性を実現

食品がタッチする部品はすべて衛生性に問題の無いものを使用し、簡単に各部品を分解洗浄できる方式を採用。分解洗浄殺菌を容易にしました。

様々な製品製造をこなし、高品質製品を簡単操作で製造できるマルチ製造機、新時代の要望に応える CREAMAMIX を活用し、よき製品づくり、店舗運営を応援します。



ユーロインターナショナル株式会社

〒153-0043

東京都目黒区東山1-2-7 第44興和ビル 6F

TEL.03-5722-3161 FAX.03-5722-3168