

euroAce

全自動バッチフリーザー!

BATCH FREEZER



euro
international

バッチフリーザー

BATCH FREEZER

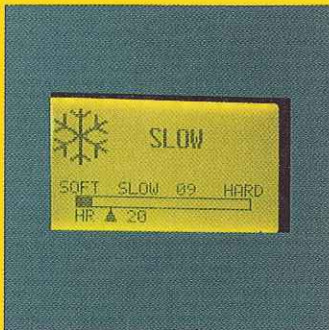
euroAce

速く、なめらかに。究極

日本市場において30年以上のジェラート機器販売実績とイタリアンジェラートを日本に本格的に導入したパイオニア、ユーロインターナショナル社がその実績と経験を総括し、すべてのノウハウを集積した秀一のバッチフリーザーを開発しました。従来よりワンランク上のパーツを組み込み冷却効率を高め、新開発の2枚ブレードによりジェラートにとって一番重要な滑らかなアイスクリームを短時間ですばやく製造できます。製造時の回転速度を2段階で選択でき、さらには製造中でも回転速度を変更できるのはユーロエースの最大の特徴です。この機能によりあらゆるレシピに対してお客様のご要望に細かく対応することができます。



euroAce F



エレクトロニクスコントロール

アイスクリームの固さをコンピューターが調整し、設定固さに到達したらその固さを保持しますので、製造中に機械から目を放してもユーロエースは最適な状態を自動的に維持します。製造中のアイスクリームの固さはパネルに表示され、機械の運転中や設定プログラムの運転中でも簡単に微調整を行なうことができます。

また、製品出来上がりまでの工程を数値とグラフで表示し完成までの工程を視覚で確認できます。固さの設定を4種類登録することができますので、ベースやフレーバーに合わせてお好みの固さをいつでも呼び出すことができます。



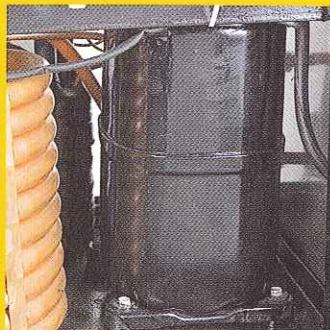
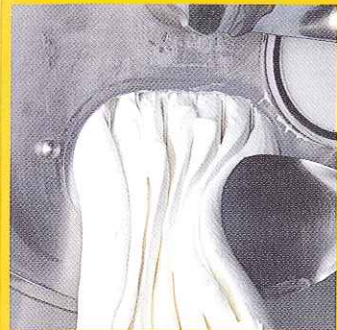
ビーター

アイスクリームの原料の凍結とシンダーからの削り落としという2つの効率を最もバランスの良い状態とすることで、2枚ブレードを実現させました。機械の設計を一から見直すことで全体的な効率を高めることができました。2枚ブレードにすることで完成時にブレードに残ってしまうアイスクリームのロスを低減でき、日常の洗浄時間も短縮できます。さらに消耗品となるブレードの交換費用を抑えます。

また、アイスクリームの滑らかさもフリーザーの重要課題です。能力のバランスを最大限に保つことでさらに滑らかなアイスクリームを製造できます。

の課題を解決。

バッチフリーザー × 原料殺菌機



ビーター回転スピードコントロール

ユーロエースモデルは製造時の攪拌スピードを2段階調整できます。この機能によりオーバーランの含有率が変わり、混ぜ物を投入する際の混ぜ方を調整することができます。さらに高粘度のミックスでも、ジェラートにとって一番重要な滑らかなジェラートを作り出すことができます。製造中でも運転モードを変更できるのは2枚ブレードの品質を最大限に高めることができたことによりです。機械の耐久性を高め、使用パーツを高品質のものだけを使用したことにより実現することができました。従来よりも幅広いレシピに対応でき、お客様のメニュー提案をお助けします。他のモデルではないユーロエース最大の特徴です。(当社比)

強力コンプレッサー

従来のフリーザーよりも1馬力以上能力の高いコンプレッサーを搭載。(当社比)85℃の原料をそのまま投入することもでき、しかも既定の投入条件では製造時間を10分以内で完成させることができます。製造時間を短縮できることにより、アイスクリームがコシがありなめらかでクリーミー、幅広いレシピに対応することができます。

高品質の機械パーツ

膨脹弁・電磁弁はデンマークダンフォース製、コンプレッサーはアメリカコブランド製、大型の水冷コンデンサーなど世界をリードする機能を搭載しました。外観の見た目は同じでも中身の性能にこだわりを持っています。

美味しさに安全性は欠かせません。

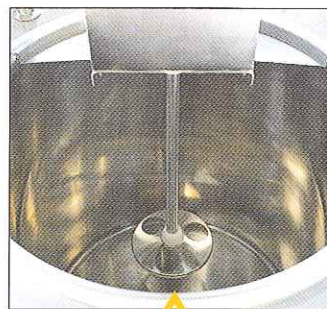
ユーロエースPSモデルはアイスクリーム用の原料殺菌機です。従来の機械設計を抜本的に改善し、見た目の華やかさよりもメンテナンスの簡便さを重要視した機械設計を取り入れました。

従来の機械は外見の形状を整える為に、モーターを機械内に取り入れていました。しかしこの方式はモーターと原料との間に液漏れ防止のシールがあり交換が大変でした。また、原料が漏れてしまったときにはモーターが破損してしまい、高額のパーツ交換費用がかかりました。

ユーロエースPSモデルはこれらのメンテナンスの煩わしさ、高額なパーツ費用を軽減、余分な機能の排除などご使用いただくお客様の立場に立ち、機械設計を行ないました。余分な機能を排除し使用方法を簡便にし、衛生面を高め原料殺菌機として安心安全にお使いいただけます。



euroAce PS



ビーターモーター

モーターをタンク上部に取り付けることにより、余分なシール類をなくし故障の可能性をなくしました。万が一故障が起きても取り外し時間を大幅に削減できメンテナンス費用を抑えられます。

取り出し口

取り出し口はヘルルタイプになっていますので、機械同士をサンタリー配管で接続することができます。

タンク

原料タンクは丸型を採用し原料の攪拌を均一に効率よくすることができます。また、大型攪拌パドルにより粉類を投入した際にも強力に攪拌し溶解させることができます。

メンテナンスを考えた機械設計

機械は高品質・信頼性が高くて当たり前かもしれませんが、しかし100%故障しないこともありません。ユーロエースモデルは故障の際でもメンテナンスが容易にできるように設計されており、これによりお客様のメンテナンス費用を低減することができます。また、消耗パーツも高額パーツをなるべく抑えております。

バッチフリーザー

Model	能力		寸法	重量	電源	電力	電流
	投入量(回)	処理量					
euroAce F20	2.5L	20L/h	W470×D680×H720	140kg	200V/3P/50-60hz	4kw	13A
euroAce F28	3.5L	28L/h	W406×D895×H1400	180kg	200V/3P/50-60hz	6.5kw	24A
euroAce F48	6L	48L/h	W546×D700×H1390	295kg	200V/3P/50-60hz	8.5kw	30A
eruoAce F72	12L	72L/h	W640×D920×H1420	305kg	200V/3P/50-60hz	12kw	40A

※ F100モデルは受注生産品となります。(100L/h処理能力)

原料殺菌機

型式	タンク容量	寸法	重量	電源	電力	電流
euroAce PS60	60L	W440×D975×H1490	210kg	200V/3P/50-60hz	7.5kw	23A
euroAce PS120	120L	W660×D975×H1490	285kg	200V/3P/50-60hz	12.5kw	36.5A

※1 機械の取り付けには冷却水用給配水管が必要です。

※2 このカタログの使用は品質向上のため予告なく変更される場合があります。



ユーロインターナショナル株式会社

本社:〒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 <http://www.euroint.co.jp>