

オススメ!!

【製パン工場】
事前に計量する必要なし。
必要な時、必要な分だけ
計量すればOKです。



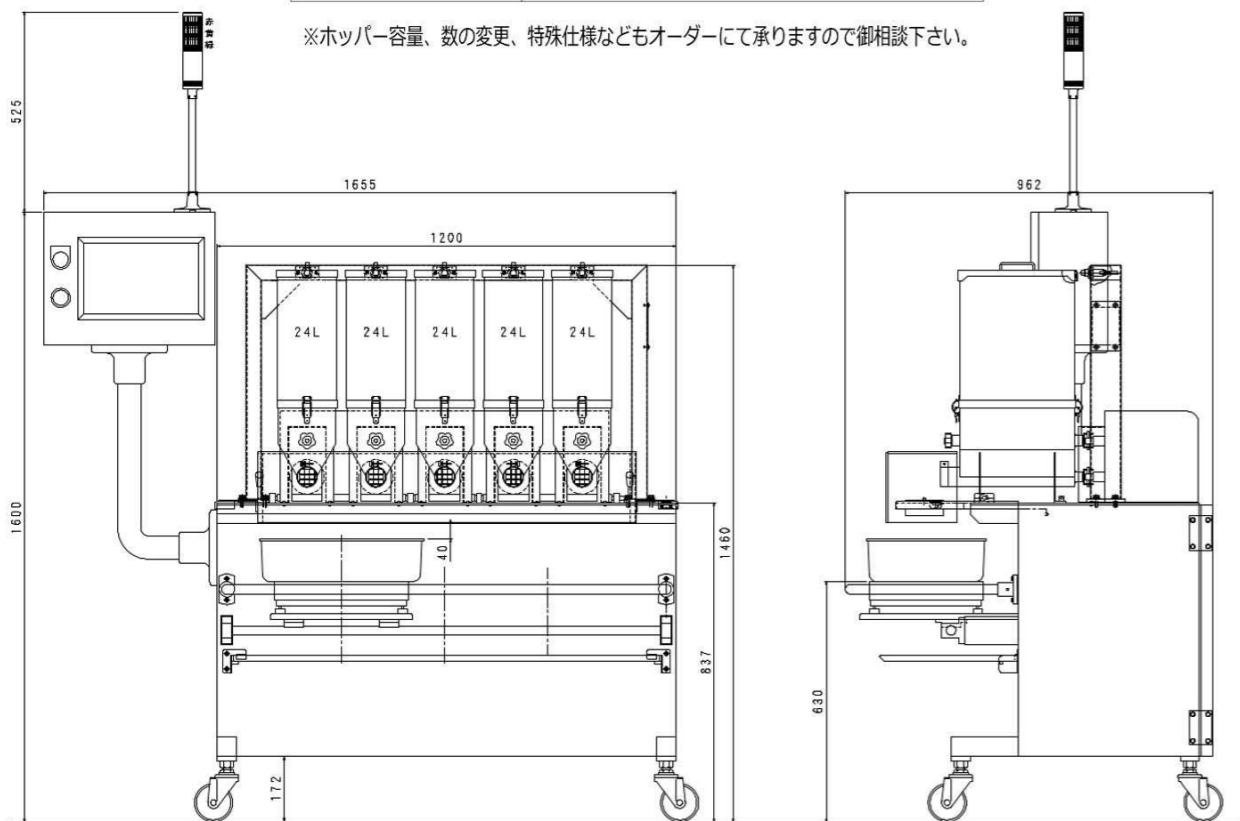
【和洋菓子工場】
ケーキ、まんじゅうなど
多種多様な材料にも対応
出来ます。



機械仕様

項目	仕様
型式	PAMS-04
ホッパー容量・数	24L×5個
計量範囲	min 50g~max 10kgまで (1g単位)
計量スピード	1.2kg/min (比重0.6の場合)
計量精度	最大±3g (材料によります)
使用周囲環境	5~40℃/20~90%RH (結露しないこと)
電源	AC100V (10A)

※ホッパー容量、数の変更、特殊仕様などもオーダーにて承りますので御相談下さい。



 伊藤工機株式会社
ITOHO KOUKI CORPORATION

〒510-0802 三重県四日市市三ツ谷町14-20
TEL:059-331-5536 FAX:059-326-4446
HP <http://itoh-kouki.co.jp/>
Email info@itoh-kouki.co.jp

計量動画はこちらからご覧頂けます。
(スマートフォンのカメラで読取して下さい)



原料自動計量装置

製菓・製パン工場など用途は盛りだくさん



『計量ミス』『入れ忘れ』『二度入れ』

計量工程ではよくある問題です。そんな問題を解消出来ます。また、自動計量させることで『時間』『労力』を確実に減らせ計量データの収集・管理まで行うことが出来ます。

計り間違いや入れ忘れは完全に解消。レシピはそんな問題を解決してくれます。面倒な配合計算やボタン操作も一切必要ありません。予めデータを登録しておけば演算してくれます。計量開始ボタンを押せば自動的に順次、各材料を切り出しますのでオペレーターはその場を離れていてもOK。計量完了もブザーと表示灯で知らせてくれます。

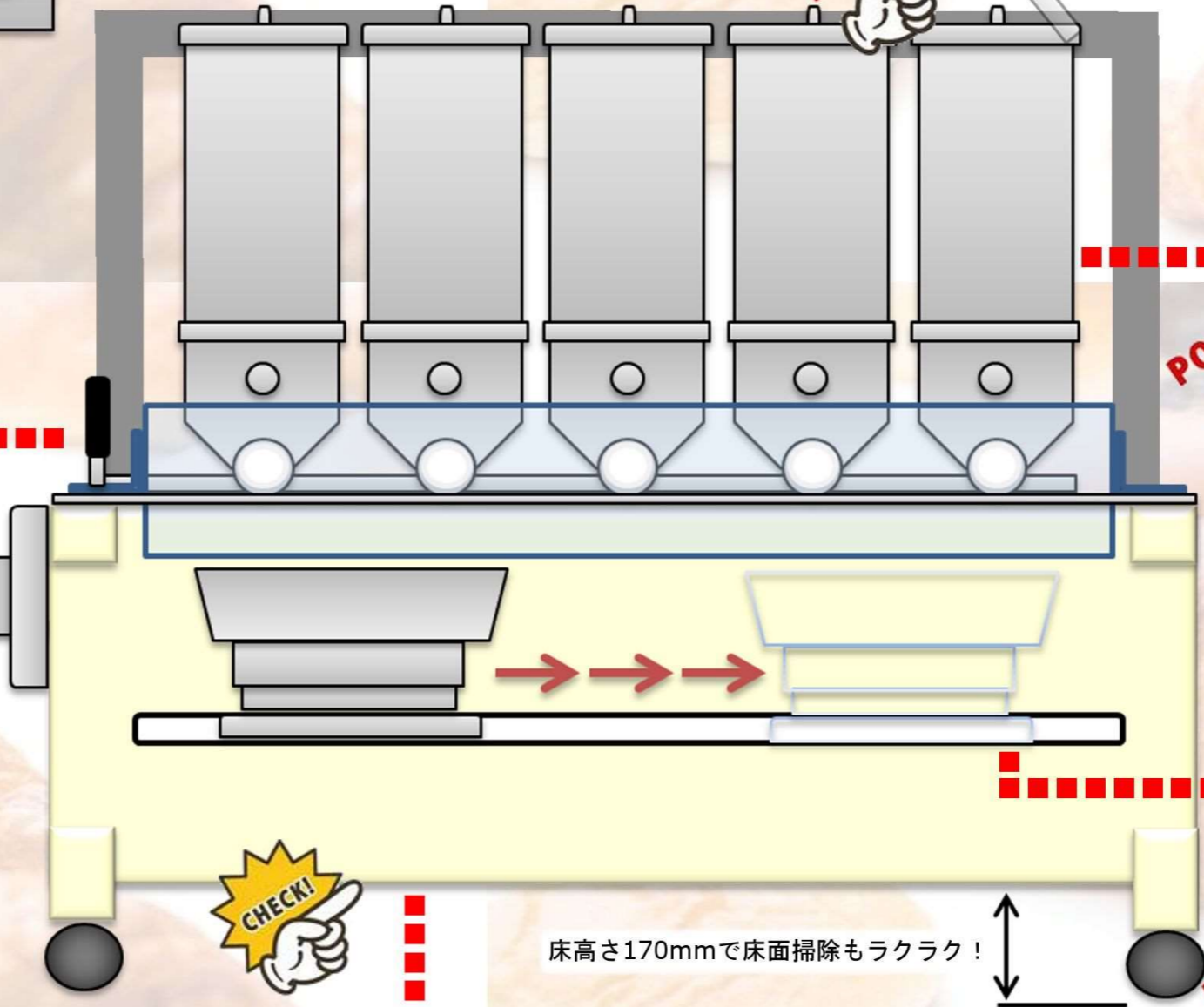


POINT!
タッチパネルで簡単操作!

かさ密度の異なる材料、設置場所の環境や季節による温度・湿度の変化にも対応し落差補正機能・上下限值設定などが、材料別に設定が可能です。また、エラー履歴や計量履歴が確認出来る他、計量データも.csvを取込むことにより『Excel』を使って収集・管理することが出来ます。(SDカードに記憶)

No.	商品名	クリア	日付	時間	材料1 設定値 測定値	材料2 設定値 測定値	材料3 設定値 測定値	材料4 設定値 測定値	材料5 設定値 測定値	測定値 合計					
1	アムハン		2021/2/22	13:33:04	1201	1200	613	612	228	228	267	264	0	0	2304
2	ムハン		2021/2/22	13:46:17	1200	1200	0	0	0	0	0	0	0	0	1200
3	ムハン		2021/2/22	13:49:57	1200	1200	0	0	0	0	0	0	0	0	1200
4	ムハン		2021/2/22	13:52:37	1200	1200	0	0	0	0	0	0	0	0	1200
5	ムハン		2021/2/22	13:55:02	0	0	612	612	0	0	0	0	0	0	612
6	ムハン		2021/2/22	13:58:51	0	0	612	612	0	0	0	0	0	0	612
7	ムハン		2021/2/22	14:02:20	0	0	612	612	0	0	0	0	0	0	612
8	ムハン		2021/2/22	14:03:54	0	0	0	0	228	228	0	0	0	0	228
9	ムハン		2021/2/22	14:05:10	0	0	0	0	228	228	0	0	0	0	228
10	ムハン		2021/2/22	14:05:54	0	0	0	0	228	228	0	0	0	0	228
11	ムハン		2021/2/22	14:08:39	0	0	0	0	264	264	0	0	0	0	264
12	ムハン		2021/2/22	14:09:26	0	0	0	0	264	264	0	0	0	0	264
13	ムハン		2021/2/22	14:10:22	0	0	0	0	264	264	0	0	0	0	264
14	ムハン		2021/2/22	14:11:53	0	0	0	0	228	228	0	0	0	0	228
15	ムハン		2021/2/22	14:12:45	0	0	0	0	228	228	0	0	0	0	228
16	ムハン		2021/2/22	14:13:37	0	0	0	0	228	228	0	0	0	0	228
17	ムハン		2021/2/22	14:43:31	1202	1200	613	612	265	264	230	228	0	0	2304
[合計]					6003	6000	3062	3060	1969	1968	1182	1176	0	0	12204

運転中にホッパー蓋を外した時は攪拌羽根とスクリューの回転が停止します。復旧後、続けて再稼働することが出来ます。



ホッパーユニットの取外しも簡単に出来ます!



POINT!
工具を使わず全分解出来、丸ごと水洗い出来ます!
分解方法はこちらからご覧頂けます。(スマホのカメラで読取して下さい)



POINT!
ホッパーの容量は50L、36L、24L、10L、3Lの5種類を用意しております。またホッパー数・レイアウトもご自由にカスタマイズして頂けます。



POINT!
台秤は各計量ポジションへ自動で移動します!

CHECK!

床高さ170mmで床面掃除もラクラク!

接粉部はすべてSUS。フレーム材質は①SS+塗装②アルミ+SUS③SUS+SUSの中から選択して頂けます。