

6 電気式連続焼成機

6 電気式連続焼成機

・課題

でんぷん、小麦粉等を使用した挟み焼による焼き菓子の電気式焼成装置の開発

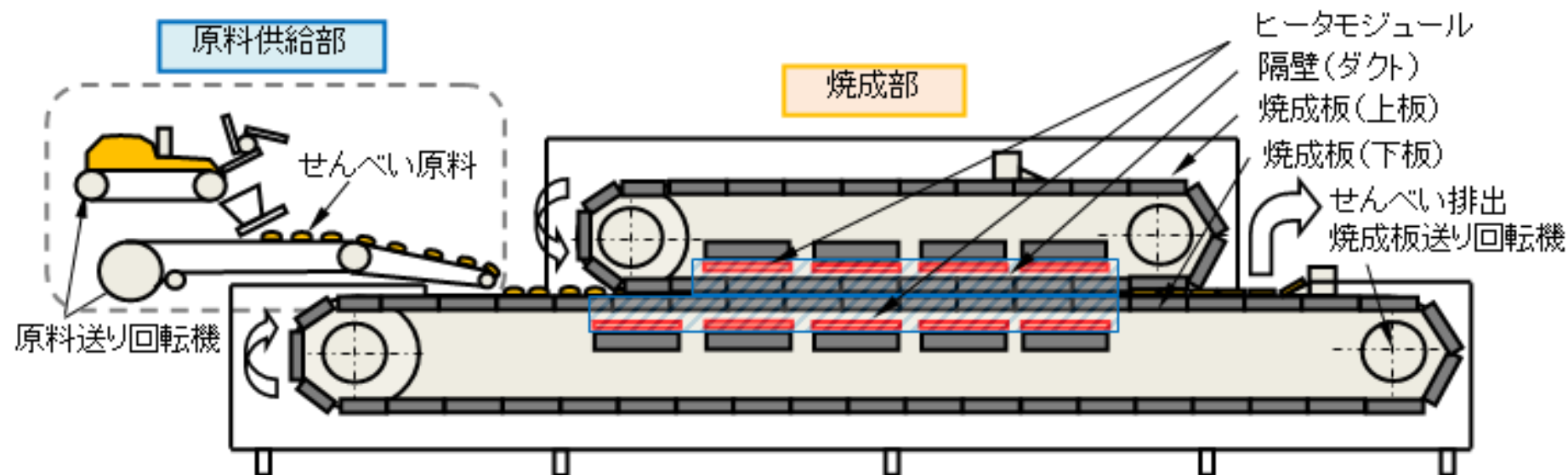
・特徴

- ・作業環境の改善（排出熱量の低下）
- ・緻密な出力制御（ヒータ温度を自動調整）
- ・生産管理の省力化（火力の定値設定）

・用途

えびせんべい、ワッフル、最中の皮等の焼成機

電気式連続焼成機



第3図 電気式焼成機の構成図

【特許化技術（特許第5695893号）】

- ・原料入口/出口、複数個の上下ヒータとキャタピラ状の焼成板を有し、ケーシングされた電気式連続焼成機
- ・上下ヒータの配置が焼成板の進行方向に対し平行（レール方向）に配置することで、焼成板の温度均一性を向上させ、ヒータモジュールの数を低減させた電気式連続焼成機