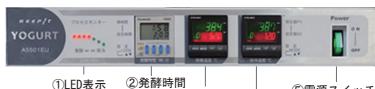
ヨーグルト製造用 商品名 **INCUBATER** A5501EU 機種番号

# 【基本仕様】Yogurt Manufacturing Machine-A5501EU





③発酵温度

⑤電源スイッチ

▲コントロールパネル

4保冷温度

簡単操作で各種のヨーグルトに対応

①表示パネル LEDで現在の状況を表示します。

②発酵時間 簡単▲▼操作でデジタル設定、デジタル表示

簡単▲▼操作でデジタル設定、デジタル表示 ③発酵温度

簡単▲▼操作でデジタル設定、デジタル表示 4保冷温度

## グルトを作るための製品です。1年を通しておいしいヨーグルトを作れます。

■庫内容量 55リットル

■製造容量 21リットル(70g×300食)

(3リットル程のバットで21リットルまでが最適)

■機 1. 発酵時間デジタル設定 0.1~1000Hr

2. 発酵温度デジタル設定 8~55℃

3. 保冷温度デジタル設定 8~55℃

4. プロセス状態をLED表示

■操 作 1. 電源を入れると前回の条件を記憶しています。

2. 設定をする時(発酵時間)→(1次温度)→(2次温度)

■電 源 AC100V

■消費電力 200W(最大250W)

■使用周囲温度 12~28℃ ※設定温度を12℃以下で使用する場合は、周囲温度を24℃以下にしてください。

■設定温度範囲 8~55°C

ファンによる強制対流方式 ■庫内対流方式

PID制御方式 ■温度制御方式

■温度値の補正 0.1℃単位にて可能

±1.0°C ■温度分布精度

デジタル設定方式 ■温度設定方式

■温度設定単位 0.1°C ■温度表示単位 0. 1°C

■本体重量 42 Kg

■外径寸法 W460 × D470 × H670mm ■庫内寸法 W362 × D320 × H488mm

■棚板の移動 4段(取り外し可能) ■付属品 棚板 4枚

【特 徵】

- (1)わかりやすいデジタル設定(温度、時間)、デジタル表示(設定値・現在値)です。
- ②操作パネルに発酵時間、発酵温度、保冷温度が別々にあり、簡単操作です。
- ③フロンを使わない環境にやさしい電子式です。
- ④仕込み中の状態を一目でわかるLED表示付き。

発酵過程中は赤のLEDが4つ点灯し、

発酵が終了し保冷状態になると緑のLEDが3つ点灯します。

# 【※2段階の温度制御が自由に出来ます】

#### 【プロセス制御 例1】

# °C 発酵温度 5 5 保冷温度 発酵時間 12 Hr

### 【プロセス制御 例2】温度の異なる2種類の菌

