

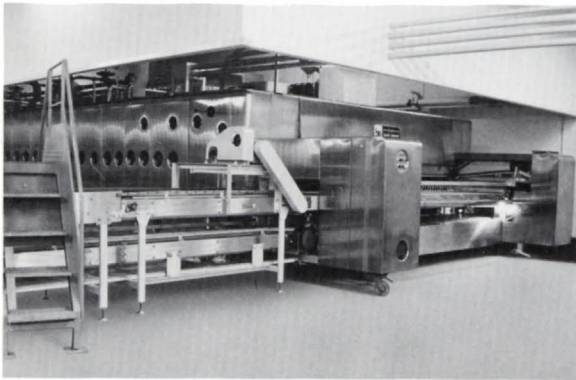
MISUZU

970

DIRECT GAS FIRED

TRAY OVEN

ガス直火式トレイオーブン



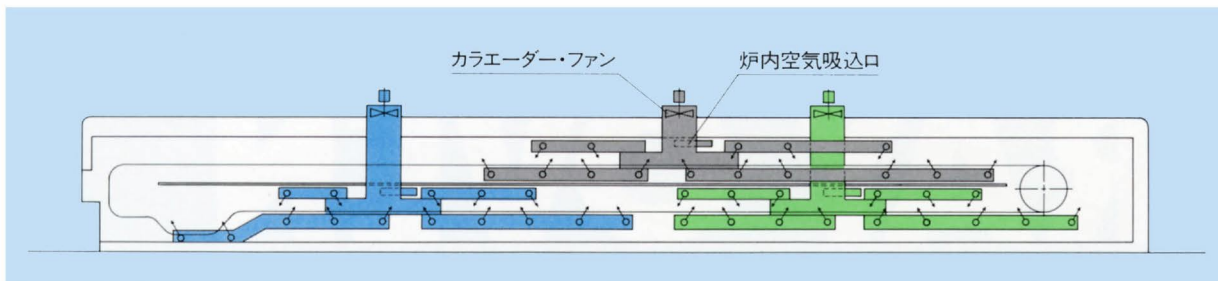
MISUZU KOKI CO.,LTD.

絶妙のバーナー&ゾーンコントロール

カラエーダー・システム

COLORAIDER® SYSTEM (PAT.)

ベーカー・パキンス社の特許であるカラエーダー・システムは炉内からカラエーダー・ファンにて熱気を吸い込んで、バーナーと平行して配置されたカラエーダー・チューブに送られて炉内の熱気を攪拌するシステムです。カラエーダー・システムの特長は焼色の促進、焼ムラの解消およびランニング・コストの低減にあります。ランニング・コストは7~12%も低くすることが実証されております。カラエーダー・チューブから吹き出される熱気は速度を有しているため加熱空気は方向性を持つことになります。カラエーダー・チューブは外部から360°回転できるように空気の流れを自在に制御することが可能です。



自動温度制御

温度制御には位置比例方式を採用しており、この方式は設定温度と検出温度の差(偏差)に比例した量だけ制御弁を操作します。

一般的なON-OFF制御のように設定温度に対して低い、高いだけを問題にするのではなく、プラスまたはマイナスかを量的に制御するために応答性が速く安定した温度が確実に得ることができます。

ドラフト・コントロール・ダンパー

ガス・オープンには、排気が安全上どうしても必要ですが排気量が多過ぎるとは、エネルギーのロスになり、ガス・オープンの特徴も損なわれます。

炉内ダンパーを開けるとドラフト(外気取入口)ダンパーが閉じ、炉内ダンパーが閉じると、ドラフト・ダンパーが開くように炉内ダンパーの開度に対して排気量が自動的に比例するようになっております。炉内ダンパーは全閉でも安全上の最小排気は行えるようになっております。

燃焼関係安全装置

●アスピレーション方式

個々のバーナー手前のガス・ミキサーで燃焼用空気の圧力でゼロ圧のガスを吸引する方式で燃焼用フローが回転しない限りガスのみが出ることはありません。

フローの圧力が規定以上出ないとガス弁も開かないようになっております。

●ゼロ・ガバナ

通常200~400mmHgで圧送されるガス圧力をゼロ(大気圧)に下げる減圧弁です。

もし、バーナーコックが開いていても、またはガス管が外れていても、燃焼用フローを回転させてガスを吸引しない限りガスが漏れることはありません。

●バージファン

LPG(プロパン・ブタン)は、空気より重いガスのため炉底よりもバージするように、排気とは別のファンが設けてあります。都市ガス(6B・C) LNGは排気ファンと兼用です。

●四方コック

バーナー・ガス・ミキサーの手前にバーナー点火用のコックが取り付けられています。

このコックは特殊で、ガス・ラインが開となると直交するエア・ラインが閉になります。

オープン点火時にエア・ライン通(全開)の確認によりガス・ライン閉の安全をチェックしています。

●イグナイター(PAT.)

放電面積が広く摩耗が少なく、また外部より放電間隔とクリーニングができる特殊構造で放電電流が少ないのでトランスの損傷がありません。

●緊急安全しゃ断弁

規定ガス供給圧より低いまたは高い時、燃焼用フロー・排気ファン・バージファンの運転および規定圧力の有無、ならびに四方コック・ガス検・イグナイター点火の有無、以上8つの安全装置が正しく働かない場合はしゃ断弁が開かず、または点火中に1つでも働けば、しゃ断弁が閉じてガス供給が止まります。

●ガス洩れ検知器

使用ガスに合わせた、ガス検知器を装備しています。このガス検知器は爆発濃度下限1/4の濃度で作動するようにセットしてあります。

BP-970 トレイオープン

シリーズ

ダイレクト、ガス、ファイヤード

970シリーズ、ガスダイレクト、ファイヤード・トレイ・オープン是世界のパン機械のトップメーカー米国ベーカーパーキンス社が、豊富な経験と莫大な研究開発費を投入して開発完成したオープンです。

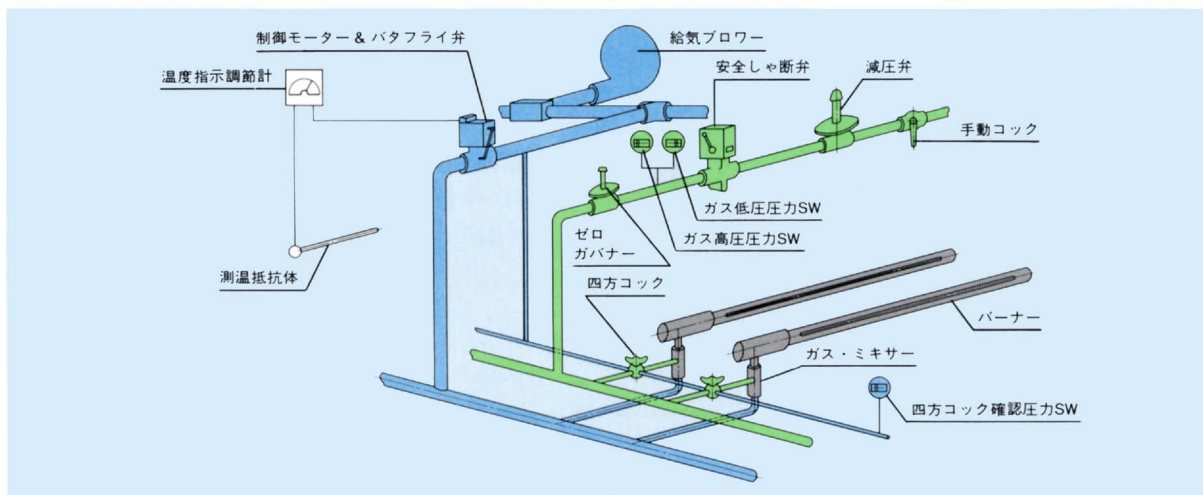
世界市場に数百台の収入実績を有し、改良化され完成した独自のノウハウは、ユーザーの要望にマッチし品質向上、近代化に寄与できるものと確信いたします。

970シリーズトレイ・オープンはお菓子パンおよびバラエティ・ブレット専用オープンです。炉床はグリッドで特許カラーエーター・システムとの相乗効果により熱効率が良くドラフト・コントロールによりオープン・トップの製品の色つやも申し分ありません。バーナーはもちろんトライゾーン・バーナーです。

ヒーティング・システム

燃焼方式は燃焼用空気圧で零圧のガスを吸引する零圧ガス吸引方式を採用、いかなるガスも完全燃焼できる混合比が得られ、安全性も備えています。

ガス・コック部には、四方コックを用いて開放バーナーの有無を電気回路と結んでチェックしています。



トライゾーンバーナー

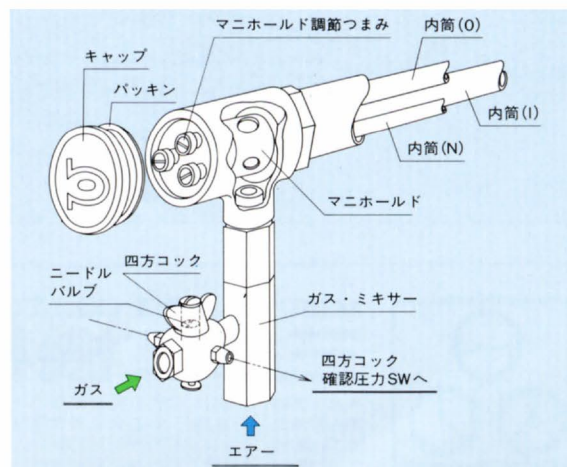
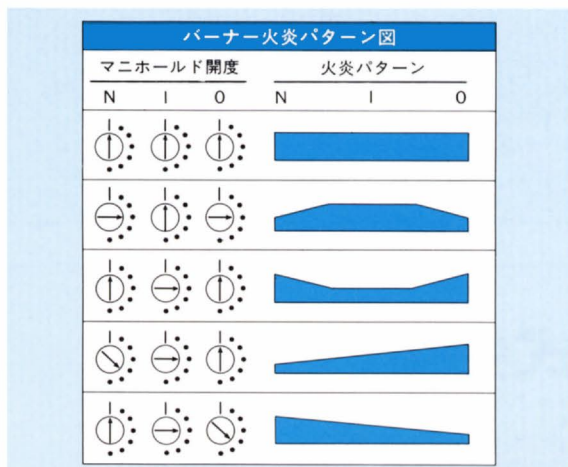
TRI-ZONE® BURNERS (PAT.)

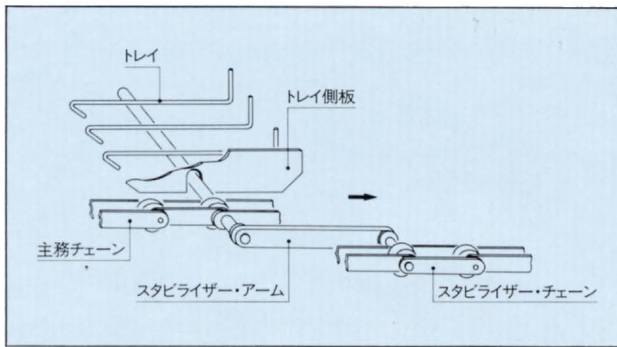
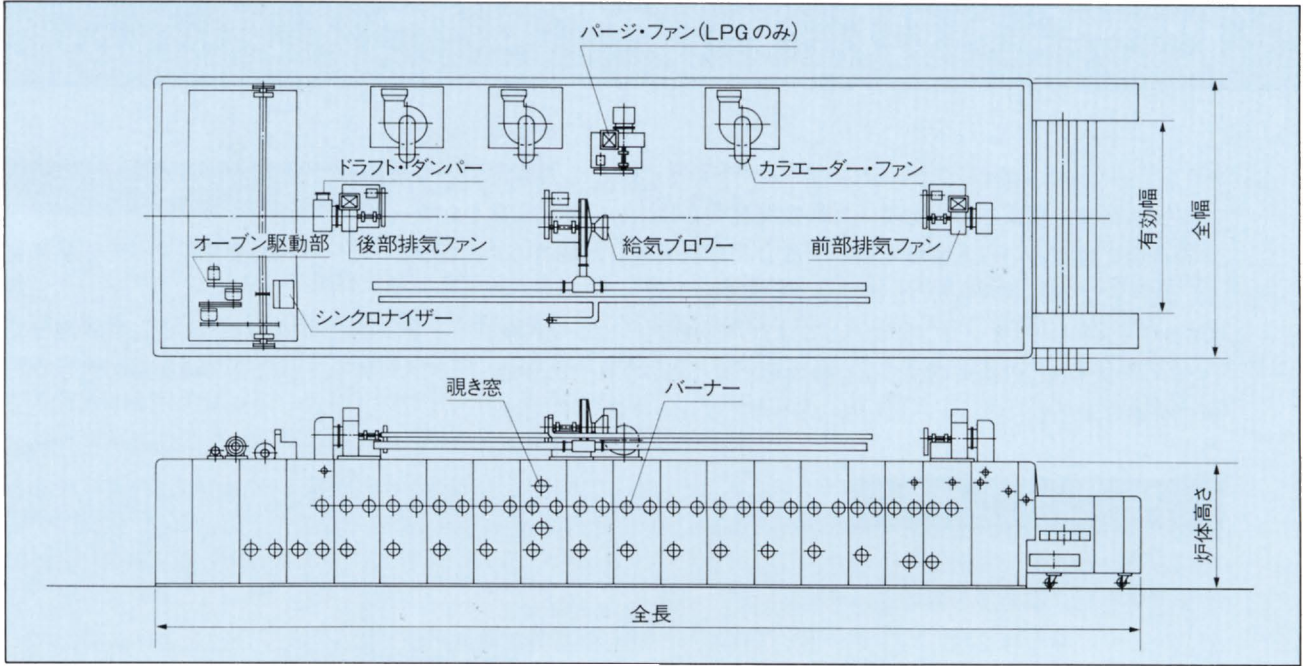
幅方向に対して3セクションに分けて0~100まで無段階に、炎の大きさが調整できます。

火炎パターンの組み合わせによりバランスを取るオープンと違い、個々のバーナーで完全バランスをさせるために負荷変動による炎の大きさが途中で変わっても焼ムラは起きません。

また、バーナーの発熱量はターン・ダウン比が大きく、特に低燃焼時に威力を発揮し無負荷時でも温度上昇が起きず炉内の乾き過ぎが発生しません。

特許イグナイターは外部からクリーニング、および放電間隔が調整でき、放電電流が少ないのでトランスの損傷が皆無です。



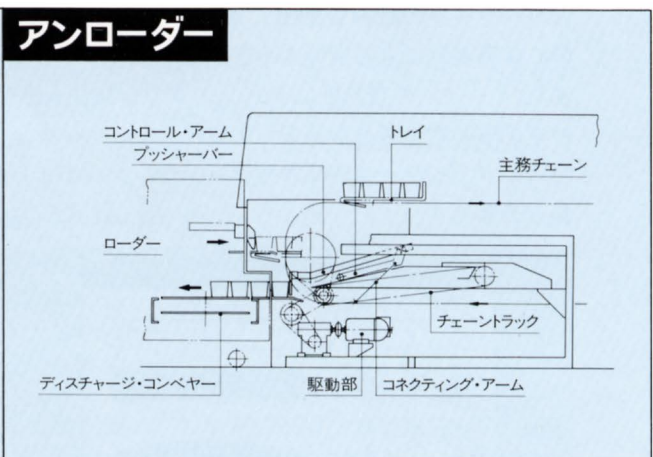
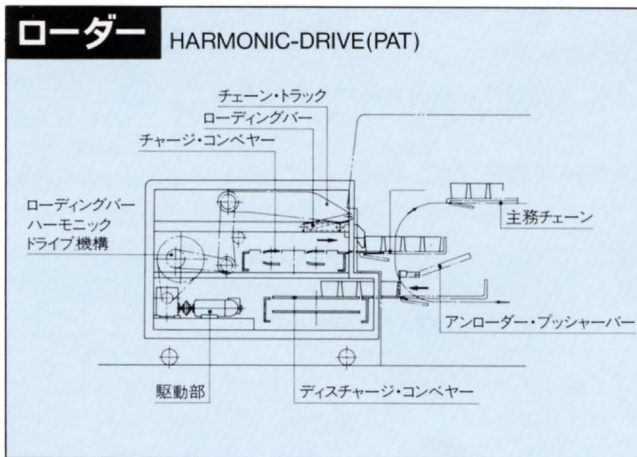


トレイ安定システム

1. 2本の駆動チェーンと1本のスタビライザー・チェーンにより常にトレイが水平を維持できる構造になっています。
2. トレイを取付けているトラニオン・シャフトを中芯にして常に重芯はトレイ後部にありスタビライザー・アームが浮き上がることはありません。

シンクロナイザー SYNCHRONIZER(PAT)

1. ローダーおよびアンローダーのスタートをトレイ・スピード(焼成時間)の変化に合わせて常にチャージおよびディスチャージ・コンベヤー・レベルにシンクロさせる装置です。
2. トレイ & サイクル・セーフティーの安全確認もトレイスピードの変化に合わせて死角のない監視を行います。



※本カタログの仕様は予告なく変更することがあります。

■ カタログの請求、お問い合わせは

■ 製造・販売元

 **三鈴工機株式会社**

〒510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地

PHONE(059)397-3211 FAX(059)397-3217

本社営業部 〒510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地

PHONE(059)397-3216 FAX(059)397-3217

東京支店 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目2番1号(大門KSビル3階)

PHONE(03)3434-2936 FAX(03)3434-2939

大阪支店 〒542-0081 大阪市中央区南船場2丁目10番20号(南船場満呂木ビル5階)

PHONE(06)6241-1091 FAX(06)6241-1093

■ 販売元