

エンローバーを卓上サイズに小型化、 高機能を維持し、低価格化を実現。 待望の「卓上型オートテンパリング機能付エンローバー」誕生

enroBA

NEOを導入することで、チョコレート製品の「品質」「品質維持レベル」「生産量」「作業効率」が向上します。

品質

手作業では難しいチョコレートの均一定量のコーティングですが、NEOを使うことで薄く均一な定量コーティングが可能となります。

品質維持レベル

オートテンパリング機能によって、高品質なテンパリングを行います。テンパリングされたチョコレートの温度管理を行い品質を維持します。

生産量

コーティング作業、テンパリング作業と維持が行えるため、短時間に大量のコーティングが可能になり、生産量は格段にUPします。

作業効率

溶解機(ウォーマー)としても使えます。テンパリングはもちろん、テンパリングしたチョコレートを維持することで、チョコレートという商材をいろいろな場面で活用する小規模洋菓子店にとっては、非常に便利。パティシエの手数が減り、作業効率の向上が図れます。

場所を取らない卓上型



- 本体の幅650mm奥行き640mm高さ640mm (コンベア、操作パネル含まず)の超コンパクト設計。
- 少ないスペースでチョコレート専用の作業場を作ることが可能となります。

簡単な操作性と衛生性



操作性のよい小型のタッチパネルで基本操作。温度管理はタンク温度とチョコレート温度のみなど、操作プログラムは非常にシンプルで絵文字などを入れて解りやすく、操作ミスが起きないようにプログラムされています。



洗浄部品は簡単に分解、お手入れが可能で衛生的。機械内部もお湯と中性洗剤を使い簡単に洗浄可能。

ワールドチョコレートマスターズ 日本代表の2人が監修したプロ仕様



水野直己シェフ



垣本晃宏シェフ



京都府福知山市生まれ。都内の洋菓子店、レストラン勤務の後、渡仏し、「Le Grenier a Pain PARIS」、「Le Trianon ANGERS」等で修業。2009年に京都・福知山市の「洋菓子マウンテン」のシェフ・パティシエに就任。ワールドチョコレートマスターズ(2007年)に日本代表として出場し優勝するなど、受賞歴多数。



「京都府宇治市出身 アサンブラージュ/カキモト(京都府京都市)オーナーパティシエ。2008年ジャパンケーキショー チョコレート工芸金賞。2009年 内海会主催第17回 内海杯技術コンクール銀賞受賞。2011年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」氷彫刻部門個人優勝。2013年「ワールドチョコレートマスターズ2013 in Paris」総合第4位」など、受賞歴多数。

Made in Japan のこだわり

メンテナンスや消耗品の供給など不測の事態にクイックに対応する為、設計から部品調達、製造まで一貫して日本製(純国産)にこだわっています。また弊社では、定期的なメンテナンス(任意)のご案内を実施し、機械をできる限り、良い状態で長く使っていただくよう努めております。(有償)



テンパリング機能付き
卓上式エンローバー「NEO」

1時間あたり
約1,000個

※詳細は欄外

エンロービング機能

enrobing

コスト削減、作業時間の短縮、生産性の向上

上掛け、底掛け、全体掛けが可能。ネット幅180mmで製造能力は高く、コスト削減、作業時間の短縮、生産性の向上に繋がります。プロが求める多くの気の利いた、調整可能な機能が付与されており、コーティングされたチョコレートは均一で美しい仕上がりとなります。

※21mm×28mmのガナッシュをコンベアSP50(分速1m)でコーティングした場合



テンパリング機能

tempering

簡単な操作でラクラクテンパリング

冷却コンプレッサーを使い、設定温度に自動でテンパリング。温度設定はタンクヒーターとチョコレート冷却の温度設定のみ。0.1℃単位の温度コントロールを行います。また、テンパリング完了後も、チョコレートの温度管理を機械がコントロールするため、連続作業も安心して行うことができます。



スイート
チョコレート
15kg
約20分*

調整可能な機能について

攪拌羽根(タンク内)

タンク内の攪拌羽根について、攪拌の可動域と攪拌SPのコントロールが可能です。タンク内のチョコレート量に応じた可動域を設定することで気泡混入防止の効果があります。

リフレッシュメント機能

手作業などでテンパリングしたチョコレートを作業中に、チョコレートの流動性が悪くなった際、ドライヤーなどでチョコレートの一部を温めて流動性を復活させますが、本機能は、それを機械内部で実現していく機能です。

モールドイング機能

molding

コンベアを取り外して、モールド作業

テンパリングしたチョコレートが常にノズルから出てくるため、タンクの上でモールド作業を行うことができます。

オプションのバイブレーションテーブルを装着することで更なる効率化が図れます。



モールド作業の様子

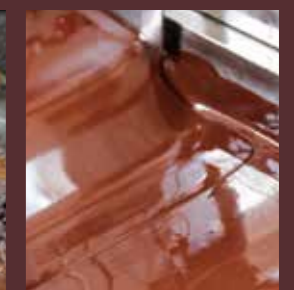
溶解(ウォーマー)機能

warmer

カレット状(粒状)や固形状のチョコレートの溶解も機械内部で行います。

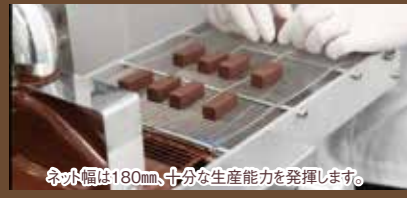


タンク内でカレットを溶解している様子



溶解後はウォーマーの役割を果たします

調整可能な機能について



コンベアスピード コンベアスピードはMAX2.3m/分でスピード調整が可能です。ネット幅が180mmありますので、1時間当たりのコーティング能力は180mm×1mの中にいくつコーティングしたい商品が乗るかを想定し、その数字を2.3倍してから、60倍すればMAXのコーティング能力が計算されます。



タッピング ネットコンベアを振動させて側面の余分なチョコレートをとしたり、ブローアでできた波模様を消す効果があります。わざと波目模様を付けたいときには、タッピングを無くすることも可能です。



底掛け 専用の底掛け用受け皿を3種類用意しています。(ボンボンショコラ用底皿、サブレ用底皿、半掛け専用底皿) 各受皿をネットコンベアにセットし底掛けを行います。

しり切り しり切り棒は、チョコレート製品の仕上がりを良くする重要な機能のひとつです。しり切り機能が上手く働かないと、ロール紙上でチョコレート製品が固まった後に、いわゆる「しり」をナイフで切り落とす追加作業が発生し、チョコレート製品にナイフで切った痕が残ってしまいます。NEOは、美しい仕上がりを実現する為、しり切り棒の上下に可動域があり、微妙な調整を可能とし、ネットコンベアとしり切り棒とロール紙コンベアの隙間は可能な限り狭く攻め、しり切り棒の正転、逆転のコントロールはタッチパネル上で変更操作が可能です。

ネットテンション ネットの張り具合調整も可能です。

コンベア部以外

ブローア(風)
NEOのブローアはネットコンベアが動いている時だけ稼働します。時間設定*もできるので、センター(コーティングするモノ)がブローアの下を通過する時から、ブローアを自動的に稼働させることができます。ブローアの稼働時間をできる限り短くし、タンク内のテンパリングされたチョコレートにストレスがかからないように考えられた機能です。
※コンベアが動き始めて〇〇秒後にブローアを稼働という設定が可能です。



スクリーポンプ
スクリーポンプの量のコントロールはもちろんのこと、正転・逆転が可能。チョコレートの質によって、量をコントロールすることが可能ですので流動性が高い場合、量を多めに出し、チョコレートのカーテンを作ります。



その他機能

NEOには細部に渡り、使い手目線の使いやすさが標準装備されています。

- カス受ドレンパン** 入り口コンベアの下部にドレンパンを装着。クッキーなどのカスを回収します。
- モニターアーム** 操作画面のモニターアームは簡単に角度、向きを変えることができます。作業される方の身長や、作業体制に応じて調整できるよう考えられています。
- コンベア起動スイッチ** NEOのコンベア起動スイッチはタッチパネル上はもちろんのこと、本体左右にもスイッチボタンが付いています。作業人数や作業体制に応じて使い分けが可能になります。
- テンパリング完了ブザー** NEOがテンパリング作業中は、約20分間のアイドリングタイム(手待ち時間)となります。テンパリング作業後にブザーがなりますので、アイドリングタイム中に別の作業を行うことができます。

Customize options



防虫対策用カバー

作業終了時や一定時間作業を中断する際に防虫対策、ほこり対策として一定の効果を発揮します。



コンベア入口部のON/OFF機能

ネットコンベアが起動している状態で入り口サイドのネットコンベアだけを止めたり動かしたりすることができる機能で、作業効率UPにつながります。



ロール式コンベアフットスイッチ

ロール式コンベアの起動スイッチにフットスイッチを追加することが可能です。



ブローア固定用ノブ

ブローア位置の調整をするボルトを固定ノブに変えることで工具レス化。工具を使う手間を省きます。



防水タイプのコンベアボタン

コンベアボタン部を防水タイプに変更が可能です。



ロール紙押さえ滑車

ロール式コンベアに駆動滑車を取り付けることにより文鎮を動かす手間が省けます。標準タイプは文鎮でロール紙を駆動させます。



ドレンキャップ(配管クローズtype)

本ドレンを付けることによりチョコレート取り出し出口配管のチョコレートの無駄を無くすることができます。

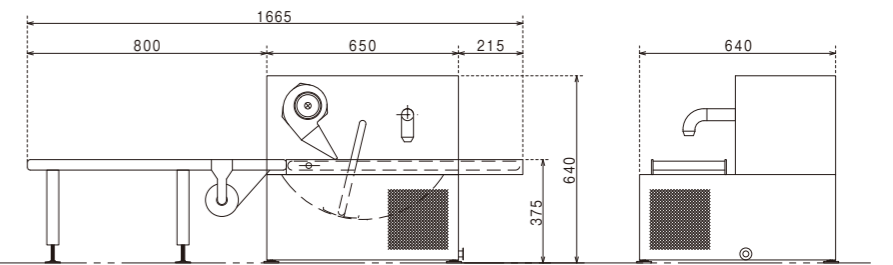


バイブレーションテーブル

モールド専用のバイブレーションです。テーブルは取り外し洗浄可能です。

製品仕様 テンパリング機能付き卓上式エンローバー「NEO」

型式	NEO
サイズ	本体 W650mm×L640mm×H640mm(コンベア、操作パネルは含まず) コンベア1665mm(内ロール式コンベア890mm)
能力	チョコレート作業量 テンパリング 5~15kg エンロービング 7~15kg
タンク容量	15kg
コンベア幅	180mm
冷却	空冷式
重量	120kg
電源	100V(消費電力1.6kW)



オプション

- ◎ロール式コンベアのフットスイッチ(標準装備は機械本体に起動スイッチ)
- ◎ロール紙押さえ滑車(標準装備は文鎮)
- ◎モールド用バイブレーションテーブル
- ◎ブローア固定用ノブ
- ◎防虫対策用カバー
- ◎ドレンキャップ
- ◎コンベア入り口部のON/OFF機能
- ◎ブローア内蔵タイプ

消耗品

- ◎ロール紙(300m/1本)

テストコーティング

ショールームではテストコーティングを実施いただけます。ぜひ、enroBA「NEO」の性能をご確認ください。ショールームへのご来場前には必ずお電話にてご予約ください。



ショールーム

大阪府池田市新町2-14
いけだピアまるセンター
tel.072-736-9001



ご来場前に
必ずご予約ください



製品サイト www.enroba.co.jp

Facebook www.facebook.com/enroba/

エンロバ

検索

製造元:株式会社エンロバ 〒563-0050 大阪府池田市新町2-14 いけだピアまるセンター tel.072-736-9001 fax.072-736-9002

仕様、その他は改善のため、予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。