

サーミック

粉体温度調整装置
THERMIC

おいしさのヒミツは
サーミックの
適温調整にありました。

日食優秀食品機械資材賞



味もおいしく、見た目も美しいケーキやクッキーなどを作るには、
生地原料となる粉体を適温に保つことが重要なポイントです。
粉体温度調整装置サーミックは、仕上がりを大きく左右する原料粉体を
短時間で任意の温度に調整し、品質の安定化を図ります。
また、ミキサー機能を備え、添加物の同時投入も可能です。

日清製粉グループ



日清エンジニアリング

日清エンジニアリング株式会社

既設のシステムにも容易に組み込めるコンパクト設計
高性能と使い易さで、お客様のニーズにお応えします

コンパクト設計

全タイプ、設置場所を選ばないコンパクト設計。既設のホールディングビンのスペースにぴたりと収まります。

省エネ・スピーディー

消費量はわずか2,000～5,000kcal/h程度。平均15～30分の短時間で目標の温度に調温します。また専用冷熱機その他、既設の冷却機や加熱機の利用も可能です。

低騒音

低騒音性を考慮した素材の使用と、メカニカルノイズを極力抑えた設計により、静寂性を高めました。

3バリエーション

小規模の作業から大規模工場まで、作業量に応じた3タイプのバリエーションを用意しました。

(中間タイプの製作も可能です)

システムアップ

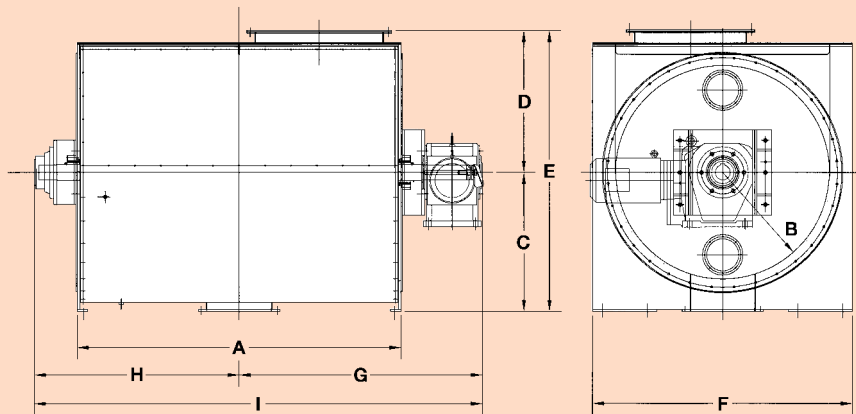
豊富なオプション、関連機器との連動で、お客様のニーズに合ったシステムを設計致します。どうぞ、お気軽にご相談ください。

処理能力 (小麦粉の場合)				
処理量	型式	5型	10型	20型
標準処理量 (kg)		125	250	500
実用量 (ℓ)		250	500	1000

粉温10℃→20℃への加熱処理時間 (分)				
水温	型式	5型	10型	20型
温水 (40℃)		12	17	21
温水 (50℃)		8	12	15

粉温30℃→20℃への冷却処理時間 (分)				
水温	型式	5型	10型	20型
冷水 (-5℃)		14	21	26
冷水 (0℃)		17	26	32
冷水 (5℃)		22	32	40

寸法図



外形寸法値											
型式	寸法	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	I (mm)	所要動力 (kw)
5型		1000	350	500	400	900	900	800	700	1500	2.2
10型		1200	350	500	550	1050	900	900	750	1650	3.7
20型		1500	500	650	650	1300	1200	1150	950	2100	5.5



日清エンジニアリング株式会社

<http://www.nisshineng.co.jp>

本社 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町 14-1 (住生日本橋小網町ビル5F) TEL. (03)3660-3425 (代表) FAX. (03)3660-3845
 上福岡事業所 〒356-0045 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡5-3-77 TEL. (049)264-3049 FAX. (049)264-9367
 大阪営業所 〒532-0003 大阪市淀川区宮原3-5-36 (新大阪トラストタワー) TEL. (06)6350-6011 FAX. (06)6350-6025

問合せ先：食品システム部 TEL. (03)3660-3423