

手動バッチ計量式シーズニングシステム

MaBSTM

—まぶす—

Manual Batch-weighing Seasoning system



MaBSTM -まぶす-

Manual Batch-weighing Seasoning system

味付工程の効率化 ~半製品、味材の仕込時間短縮~

- 半製品は、ミキサーに入れるだけで計量完了。
- 味材をあらかじめ計量しておく必要なし。
添加比率をタッチパネルで設定すれば半製品の投入量から適切な味材投入量を演算し、タッチパネルに表示。
- 独自のミキサー構造の採用により、攪拌時間を大幅短縮。

洗浄性の向上 ~洗浄、メンテナンス時間の短縮~

- ミキサー本体部は工具レスで分解洗浄可能。
- 製品切り替え時の洗浄時間を大幅短縮。

抜群の操作性 ~味付不良の大幅削減~

- 味材投入量の進捗をリアルタイムで確認可能。
- タッチパネルの表示に従い、操作するだけで誰でも簡単に安定した味付が可能。



能力/参考値

360kg/h
(9kg/バッチ×40バッチ/h)

条件

製品投入量
9kg (嵩密度0.3×30L)
タイムサイクル
1.5min/バッチ
● 計量時間：30sec
● 攪拌時間：30sec
● 排出時間：30sec

仕様

秤量	10kg
目量	1g
計量精度	±2g
ミキサー材質	SUS304
ミキサー容量	120L (水張)
製品投入量	最大 30L
装置自重	約200kg (ミキサー重量含む)
表示/設定	タッチパネル
タッチパネル	7インチ カラー
供給電源	AC200V±10%, 3相
消費電力	最大 3kVA

味付にお困りではありませんか？

MaBSTM -まぶす- が解決いたします！

仕込み作業



- 人手と時間がかかる

仕込みの必要なし！

半製品と味材の計量が
1台で可能

味付作業



- キケンがともなう
- 手が疲れる

**「フルイ掛け」の必要なし！
攪拌時間も大幅短縮！**

独自のミキサー構造の
採用により、攪拌能力がUP

清掃作業



- 時間がかかる

清掃時間の大幅短縮！

ミキサーは
簡単に分解清掃が可能

MaBSTM

-まぶす-

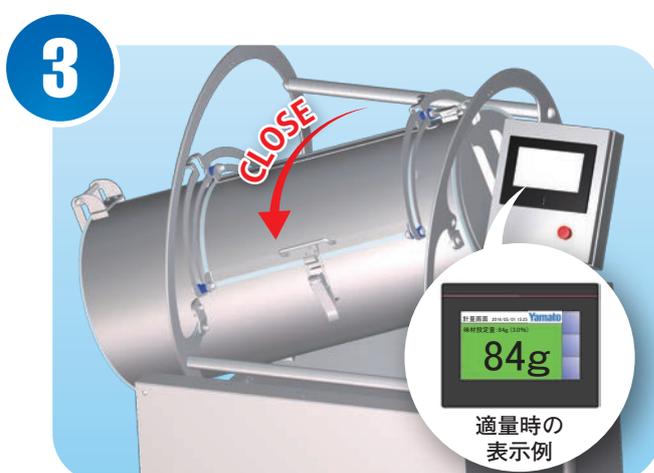
ご使用方法



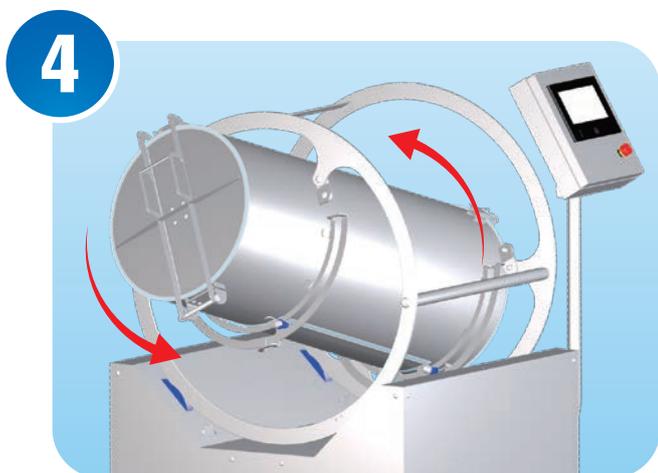
ミキサー側面の投入口より半製品を投入します。



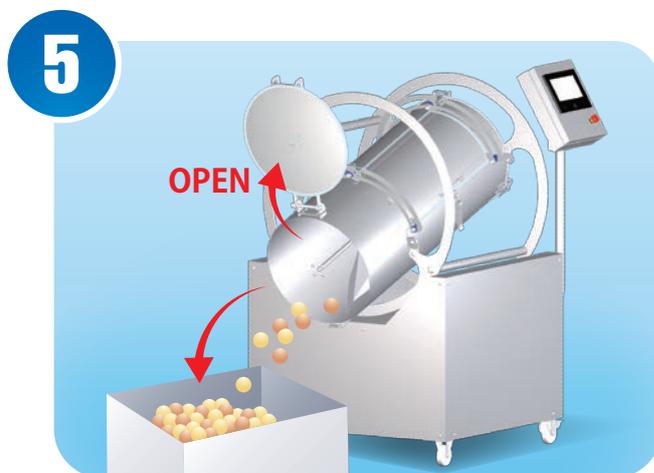
半製品が計量され、タッチパネルに適切な味材投入量（設定）が表示されます。
表示される味材重量を見ながら、味材を投入します。



味材重量が適量になったら投入を止め、ミキサーの投入口を閉めます。



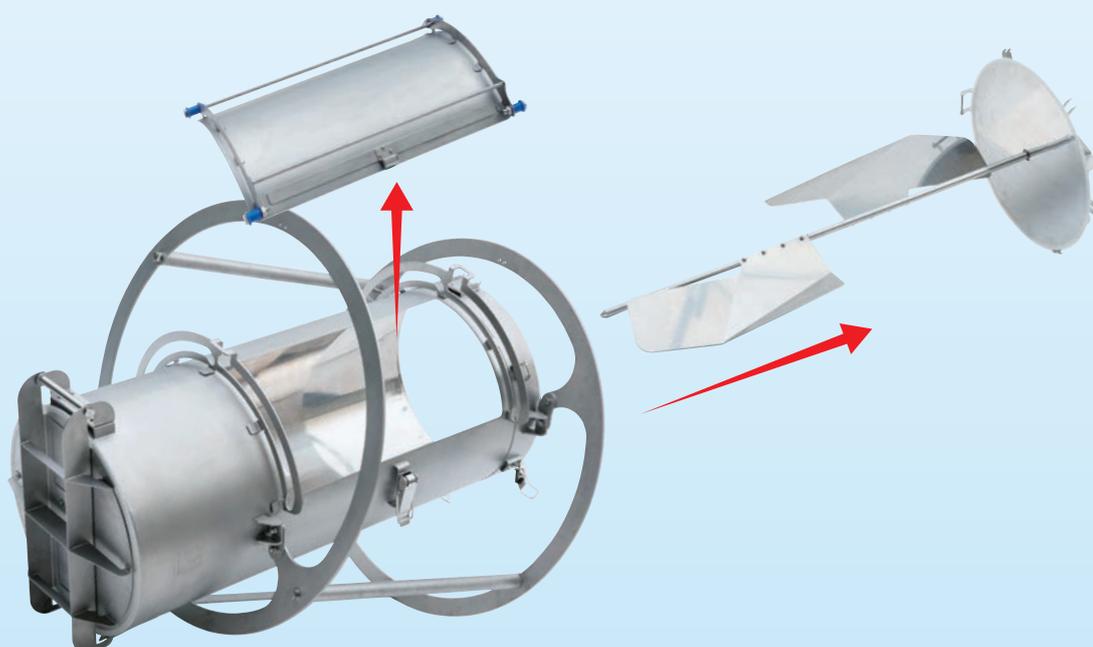
タッチパネルを操作するとミキサーが回転し、攪拌が開始されます。



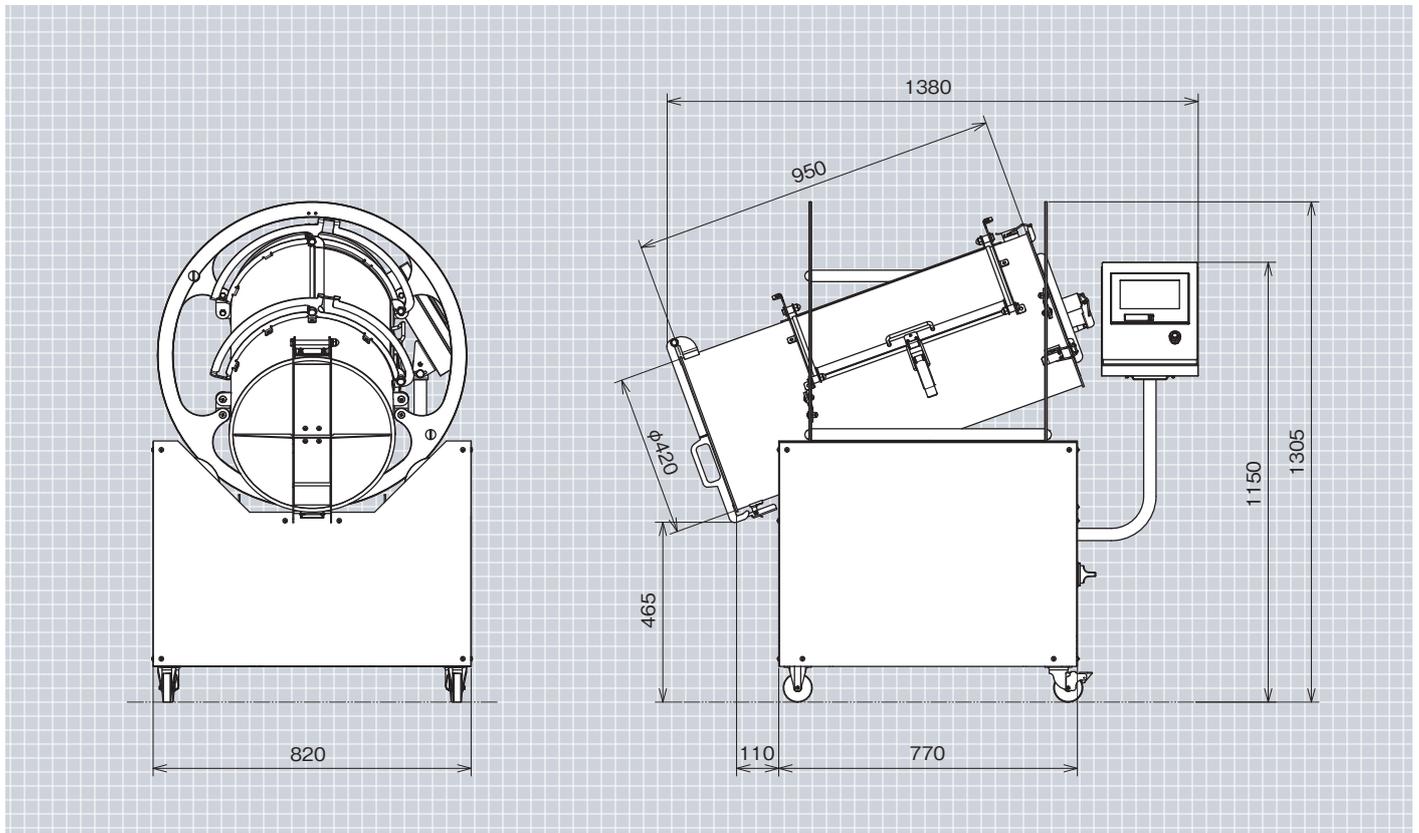
終了するとミキサーが停止しますので、ミキサーの排出口のフタを開けて製品を取り出して下さい。
※排出時は側面の投入口を開け、残量の確認を行ってください。

ご使用方法

清掃の際はミキサーをまるごと取り外し、分解清掃が可能です。



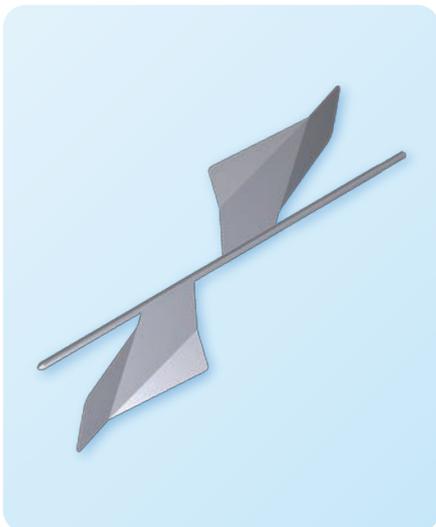
外形寸法図



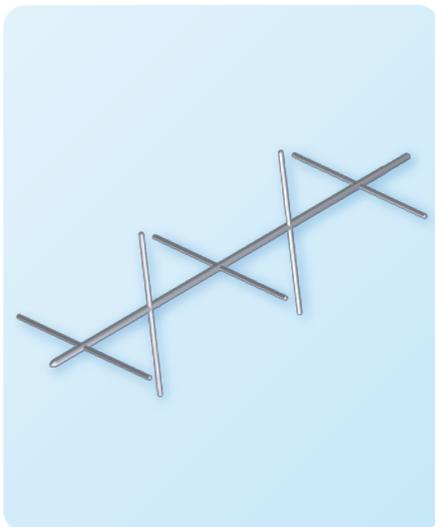
オプション一覧

攪拌羽根

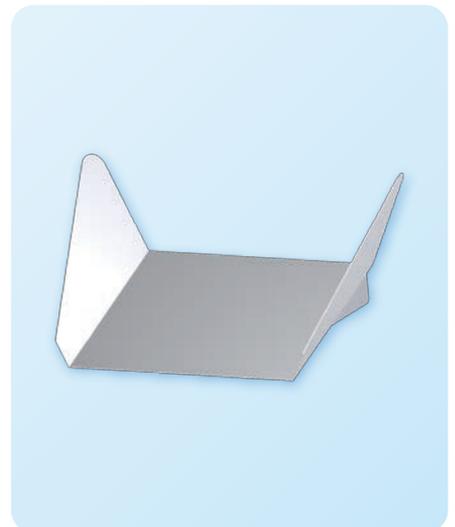
- 板状攪拌羽根 (標準装備)



- 棒状攪拌羽根



排出シュート



その他のラインナップ

■半自動バッチ式シーズニングシステム



主構成機器

- ①ベルトスケール：半製品を高精度に計量します。
- ②アプリケーター：調味料などの味材を計量しながら安定した投入を行います。
- ③タンブラ：製品の壊れを防ぎ、半製品と味材を攪拌します。
- ④操作制御盤：タッチパネルにより簡単操作で味材のレシピ設定を行うことができます。

能力／参考値

120kg/h
(6kg/バッチ×20バッチ/h)

条件

製品投入量
6kg (高密度0.3×20L)
タイムサイクル
3min/バッチ
●投入時間：40sec
●攪拌時間：120sec
●排出時間：20sec

●仕様

	ベルトスケール	アプリケーター
秤量	10kg	6kg
目量	2g	1g
計量精度	±4g(動的)	±3g(静的)
材質	SUS304	
ミキサー容量	100L(水張)	
製品投入量	最大 20L	
表示／設定	タッチパネル	
タッチパネル	4.3インチ カラー	
供給電源	AC200V±10%, 3相	
消費電力	最大 8kVA	

その他のラインナップ

■連続式シーズニングシステム

半製品計量

フライヤやオープンで焼き上げられた半製品は、ベルトスケール上で計量されます。ベストスケール用のコントローラCFC-2000は、半製品の重量に比例したアナログ信号とコンベヤ速度に比例したパルス信号を受け、瞬間輸送量(t/h)と積算重量(t)をデジタル表示。同時にアプリケーションのコントローラLEC-2000に信号を送ります。



CFC-2000

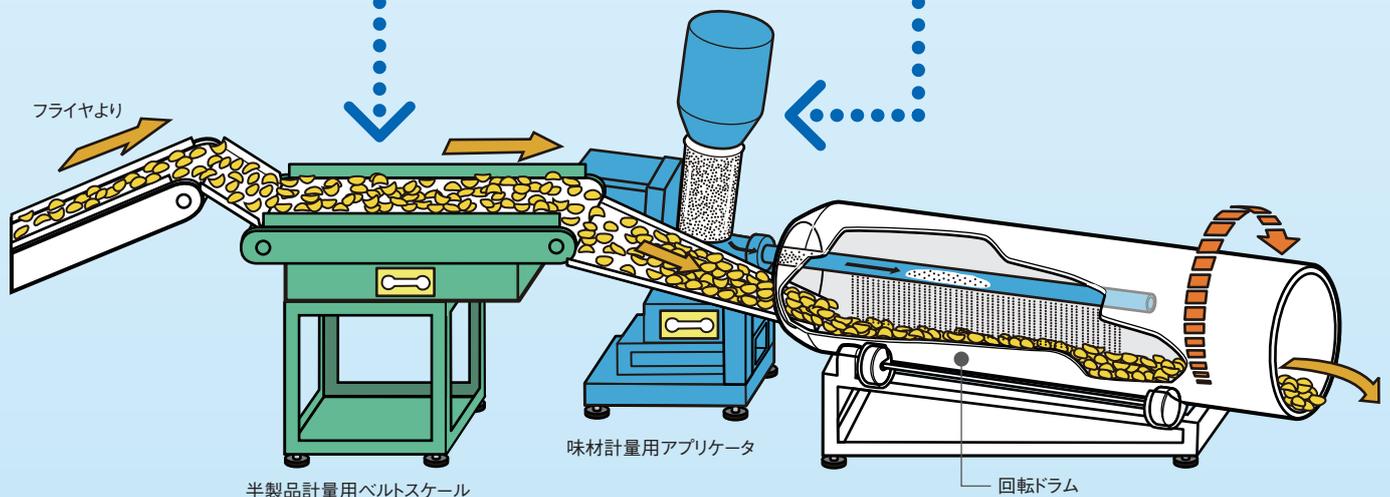
味材投入

CFC-2000からの信号を受けたLEC-2000は、あらかじめ設定された比率に従ってアプリケーションから投入する味材の量を自動調整、つねに適量の味材がアプリケーションから供給されます。アプリケーションは、フィーダから排出された重量をもとに瞬間的にフィードバック制御を行うロスインウェイト方式で、誤差のない高精度の切り出しを維持します。



LEC-2000

比率
制御



連続式シーズニングシステムは、お客様の生産ラインに合わせた提案をさせていただきます。ご要望の際は、以下の情報をご提示をお願いいたします。

生産能力 (kg/h 又は kg/day)	味材名
半製品名	味材かさ密度
半製品かさ密度	味材添加率(%)

注) [MaBS-まぶす-]は当社の登録商標(登録第5897124号)です。
注)本カタログ記載の仕様、寸法、図面、外觀などすべての資料は予告なく変更する場合があります。

信頼・技術・創造
大和製衡株式会社

取扱代理店

本社営業 〒673-8688 兵庫県明石市茶園場町5番22号 TEL.078-918-5555
 東日本支店 〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目22番5号 KDX浜松町センタービル4階 TEL.03-6776-3121
 中日本支店 〒460-0008 名古屋市中区栄5丁目27番14号 朝日生命名古屋栄ビル5階 TEL.052-238-5730
 千葉営業所 〒264-0025 千葉市若葉区都賀4丁目8番18号 ショー・エム都賀1階 TEL.043-214-3920
 九州営業所 〒812-0018 福岡市博多区住吉4丁目3番2号 博多エイトビル1階 TEL.092-471-1921

営業時間外緊急技術相談窓口 TEL.078-918-6168

URL : <http://www.yamato-scale.co.jp/>