

HYPER-TRON IV

ジェラートマシン【ハイパートロンIV】 パステライザー / バッチフリーザー


 バッチフリーザー
HTFIV-240

 パステライザー
HTPIV-30

ハイパートロンにしか出せない、
なめらかさと美味しさとともに進化
させた新モデル登場。

株式会社エフ・エム・アイ（本社：大阪市鶴見区放出東 代表取締役：木本武雄 以下、エフ・エム・アイ）が販売するジェラート（アイスクリーム）製造機器「ハイパートロン」シリーズがバージョンアップし「ハイパートロンIV」として新登場しました。アイスクリーム製造工程に必要な、混合・加熱殺菌から冷却・エイジングまでをこなす「パステライザー」、フリージングから製造までをこなす「バッチフリーザー」とともにリニューアルし2008年6月より販売を開始いたしました。

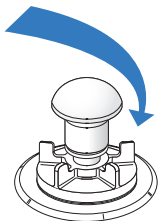
ハイパートロンシリーズについて

FMIのハイパートロンシステムでつくるジェラートは、菜果の新鮮さそのままに、空気とミックスの絶妙なバランスの密度が濃くクリーミーな口当たりの良いジェラートとなります。これは、コンピュータ制御の温度と攪拌スピードの管理。

パステライザーで加熱殺菌後、急速冷却し熟成させ、最良のミックスをつくり、バッチフリーザーでフリージングしながら均一の滑らかで口当たりの良い食感のジェラートができます。

ハイパートロンIV パステライザーの新機能

今回のモデルより採用になったマグネットタイプの攪拌羽根は、モーターの力をマグネットの磁力で回転させる上、インバーター式モーターの採用によりミックスの状態に合わせた繊細な攪拌が可能になり理想的なミックスの製造が可能になりました。



ハイパートロンIV バッチフリーザーの新機能

■インバーターモーターの採用

独自の攪拌羽根を持つスクレーパーを回転させるモーターにインバーターを採用しました。これによりオーバーランの設定を行うことができ、より滑らかな食感を得ることができます。



ハイパートロンIV 新機能

■ツインコンプレッサーによる省エネ化

より冷却にパワーが必要な大型機（HTFIV-480、612/HTPIV-120）コンプレッサーを2基搭載。大幅に冷却温度を下げる場合には2つのコンプレッサーで冷やし、温度が冷えてきたらコンプレッサー1基のみで冷却します。余分な負荷がかからず安定した冷却能力を保ちコンプレッサーの耐久性を維持します。

型 式	バッチフリーザー [ハイパートロンIV]				パステライザー [ハイパートロンIV]		
	HTFIV-240	HTFIV-360	HTFIV-480	HTFIV-612	HTPIV-30	HTPIV-60	HTPIV-120
電 源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電 流	11A	14A	33A	35A	11A	22A	35A
消費電力	3.8kW	4.8kW	9.1kW	9.5kW	3.8kW	7.6kW	12kW
製造能力	2~4L (2.3~4.6kg) /1バッチ	3~6L (3.4~6.9kg) /1バッチ	4~8L (4.6~13.8kg) /1バッチ	6~12L (6.9~13.8kg) /1バッチ	15~30L (17.3~34.5kg) /1サイクル	30~60L (34.5~69kg) /1サイクル	60~120L (69~138kg) /1サイクル
連続製造能力	20L (23kg) /h	30L (34.5kg) /h	40L (46kg) /h	60L (69kg) /h	30L (34.5kg) /2h	60L (69kg) /2h	120L (138kg) /2.5h
外形寸法	幅510×奥行915×高さ1305mm	幅510×奥行915×高さ1305mm	幅510×奥行915×高さ1305mm	幅510×奥行915×高さ1305mm	幅510×奥行840×高さ1115mm	幅510×奥行840×高さ1115mm	幅725×奥行900×高さ1115mm
質 量	187kg	193kg	255kg	322kg	147kg	161kg	270kg
必要設備	水道水仕様：ステンレスフレキシブルホース G3/4 (バルブ付き給水栓に接続) クーリングタワー仕様：ステンレスフレキシブルホース G3/4 (バルブ付き給水栓に接続)				水道水仕様：ステンレスフレキシブルホース G3/4 (バルブ付き給水栓に接続) クーリングタワー仕様：ステンレスフレキシブルホース G3/4 (バルブ付き給水栓に接続)		
冷 媒	R404a 1,450g	R404a 1,450g	R404a 1,500g	R404a 1,500g	R404a 1,150g	R404a 1,150g	R404a 1,500g
標準価格	3,900,000円 (税抜き)	4,200,000円 (税抜き)	5,380,000円 (税抜き)	5,970,000円 (税抜き)	2,750,000円 (税抜き)	3,500,000円 (税抜き)	4,800,000円 (税抜き)

※上記仕様は、品質向上のため予告なしに変更することがあります。予めご了承ください。
※上記標準価格は平成20年7月現在のものです。

【商品に対する問い合わせ先】

株式会社 エフ・エム・アイ 営業企画室 松尾 和秀

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東 3丁目 11番 31号 TEL 06-6969-9393 FAX 06-6969-9391

e-mail : matsuo@fmi.co.jp