

3 電気式連続焼成機

・課題

でんぷん、小麦粉等を使用した挟み焼による焼き菓子の電気式焼成装置の開発

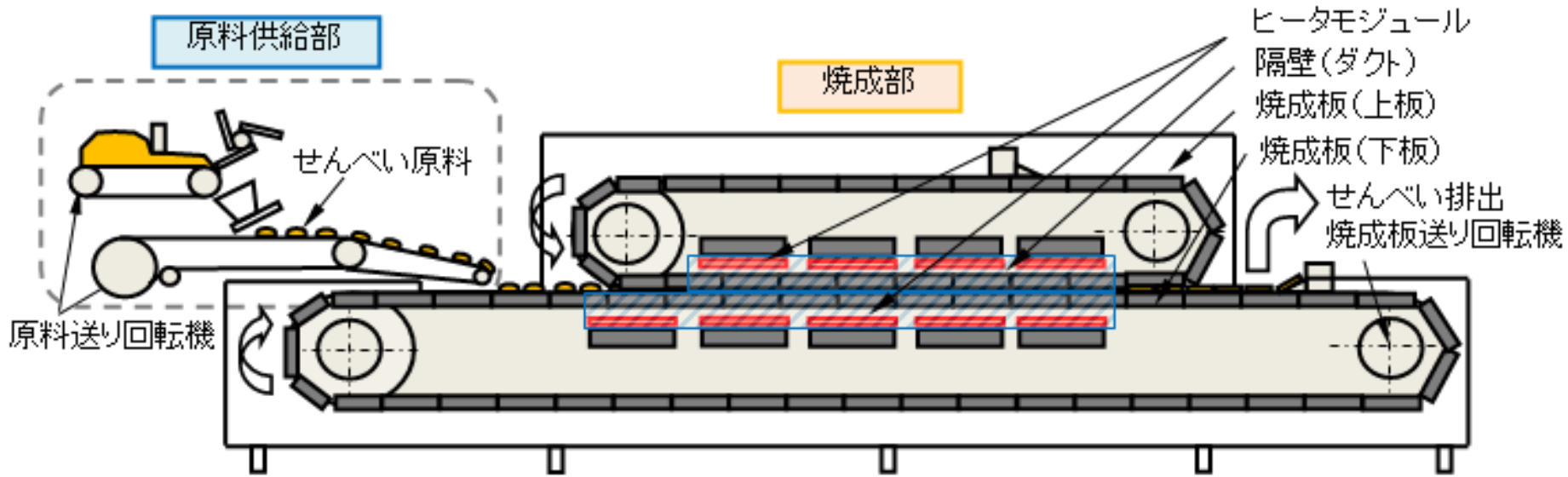
・特徴

キャタピラ式焼成板を上下に備え、熱源として焼成版の上下にヒータを備えた連続式焼き菓子焼成機

・用途

えびせんべい、ワッフル、最中の皮等の焼成機

電気式連続焼成機



第3図 電気式焼成機の構成図

【特許化技術】

- ・原料入口/出口、複数個の上下ヒータとキャタピラ状の焼成板を有し、ケーシングされた電気式連続焼成機
- ・上下ヒータの配置が焼成板の進行方向に対し平行(レール方向)に配置することで、焼成板の温度均一性を向上させ、ヒータモジュールの数を低減させた電気式連続焼成機

特許第5695893号