

# Maicious

Make x Delicious

「おいしい」をつくる



# Maicious

メイシヤス

DOUGH CONDITIONER

## 理想の生地をめざして

正確な生地管理で「おいしい」のお手伝い。



## 生地と人に優しい管理システム

### モード

パンのでき上がりを第一と考えモードの分け方を5モードと細かくしました。各モードごとに温度、湿度、時間を任意に設定でき、生地に合わせた最適なプログラムを登録できます。オーバーナイト、長時間醗酵、低温醗酵など多彩な使用が可能です。



### 加熱

解凍・予熱・ホイロの各モードで加熱量をコンピュータが自動制御し、理想の温度上昇カーブで最適な醗酵をコントロールします。

### 冷却

冷却時に乾燥させないよう、冷却器の形状・風量・風の流れなど全てに長年の技術を活かし、庫内を常に高湿度の状態に保ちます。またホイロ終了時より製品投入までの時間を短くし作業ロスがありません。冷却器は特殊仕様で制作しているため、腐食に強く長期間の使用に耐えられます。

### 加湿

各モード共、加湿する事ができます。特に冷却保存時に生地が乾燥しにくいよう低温加湿ができると共に、醗酵時には独自の加湿方式により庫内全体が【ぬれない】【乾かない】の理想の湿度コントロールが可能です。このため表皮の薄いやわらかいパンができます。

### 3種記憶

パンの種類や使用形態に合わせて、3種類のプログラムをあらかじめ登録できます。例えば休日前後、生地の種類や現在の仕方などに合わせて記憶させておけば、各プログラムのスイッチを押すだけで最適なパターンがすぐに呼び出されます。また休日、早出遅出等、全てワンタッチで操作できます。

### 冷却加湿

大容量の冷却コイルと、独自のファンコントロールを行い冷却時にも加湿を行います。冷却保存中に生地が乾燥しにくく、ボリューム、色艶等、最高のパンが焼成できます。

### ファンコントロール

各モードの機能の働きに応じて風量をコントロールすると共に、独自の対流方法により乾燥させることなく、庫内の温度・湿度を均一に保ちます。ファンは高温・高湿に耐えられるよう特殊仕様で制作されており、長期間の使用に耐えられます。



※風が生地に直接当たらない構造になっています  
※画像はイメージです

### 省エネルギー

従来のパルテシリーズよりもエネルギーロスが少ないため消費電力を抑えられます。

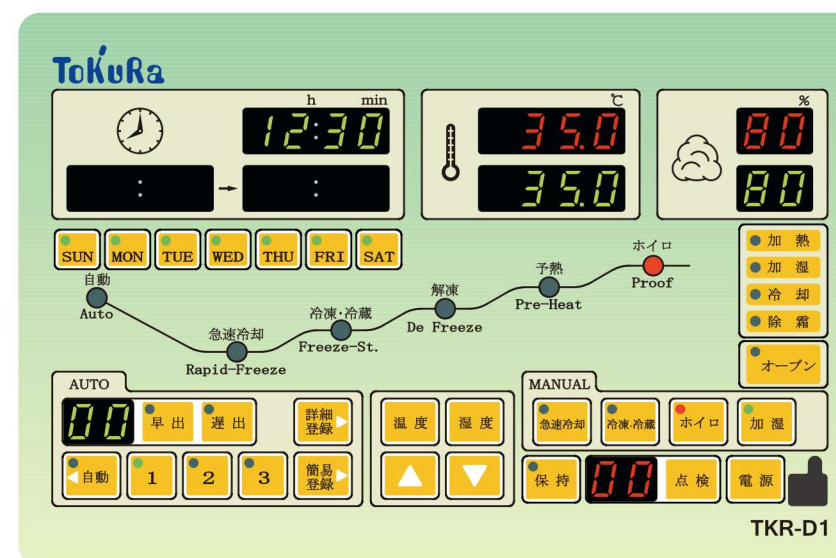
## 使いやすく、分かりやすい

### 簡単操作

操作盤は全てがタッチ式のキースイッチです。直接、目的とする操作がワンタッチでできます。また、従来の機能に「簡易登録」と「曜日キー」が加わりました。簡易登録を使用すれば、ホイロの設定だけでその他のモードは自動でプログラム登録ができます。曜日キーでは、運転日や休日が容易に設定できます。

### メンテナンス

コンピュータが運転状況を常に自己診断し、トラブルが発生するまでのメンテナンス情報と、トラブルが発生した時はその状況を点検表示します。メンテナンスが行ないやすく、万一のトラブル時も速く対応できます。



## 安全にご使用いただくために

### 大容量・省スペース

省スペースで大容量です。厨房の貴重なスペースを活かして使えます。棚は可変式になっており、商品に合わせて自由に調整できます。食型用のステンレス製平板もオプションでご用意しております。

### 断熱材

断熱材は60mmの発泡ウレタンを一体注入発泡し、内ボディと外ボディを断熱材で完全に分離しました。熱の放出を最小限におさえ、エネルギーのロスをなくしています。

### パッキン

特殊配合の樹脂を使用し、低温から高温、高湿度の過酷な条件に長期間耐えられます。

### ボディ

内外部共に肉厚のステンレスを使用し、内側には補強金具を用いて長期間の使用に耐えられる頑丈なボディに仕上げました。パネルが一体になっているため継ぎ目無く、パネル式ボディにみられるような、経年劣化による水漏れなどが起こりません。

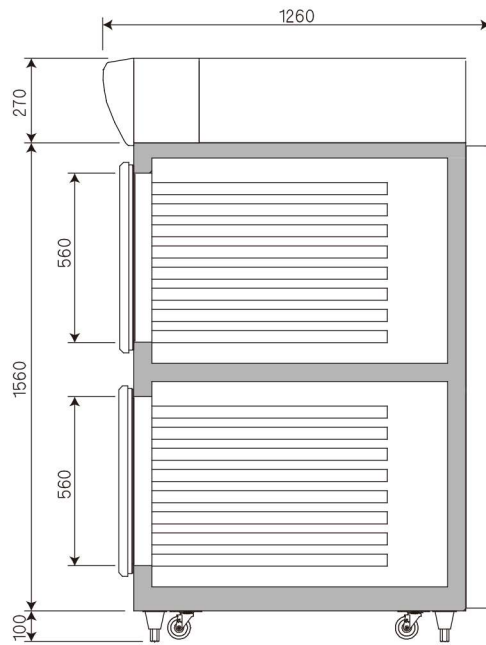
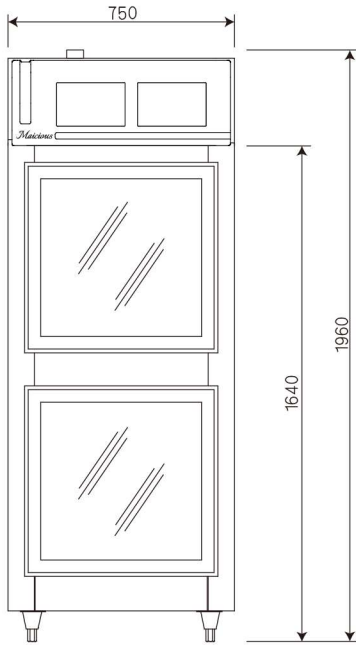
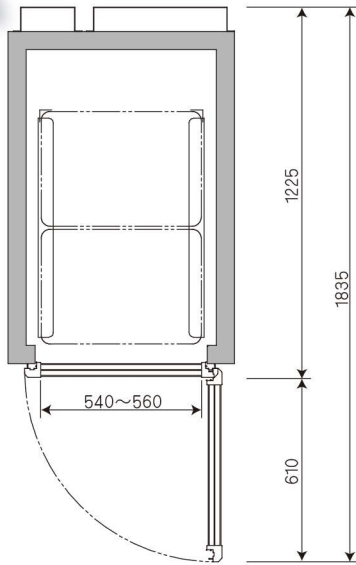
### ドア

ドアは大型ガラス窓です。しかも3重ガラスで断熱性能が高く、いつも庫内がスッキリ見えます。ガラスは安全性の高い飛散防止シート貼りのガラスを使用しています。

### 装備

周囲の環境が悪くても冷却能力が落ちないよう緊急水冷装置(オプション)をご要望により取付できます。

# 仕様表



製品名		メイシャス 上下2室別制御ドゥコンデショナー
品番		HEE5-S2
性能	庫内温度	-18℃~+45℃
	庫内湿度	50~90%RH
加湿方式		スプレー式

電気容量	3相200V 2.3kW(50Hz)/2.5kW(60Hz) ※最大時
冷凍機	400W×2台
収容能力	六取天板(380×530)
	16枚×2室=32枚(最大44枚)
外形寸法	W750×D1200(1260)×H1960 ※台脚最大高さ時

※カタログに掲載している写真と実際の製品とが色味等若干異なる場合があります。  
※製品は改良のため予告なく変更することがあります。

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

**TOkURa** 戸倉商事株式会社  
機械事業部  
<http://www.tokura-shoji.co.jp>

- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16  
TEL(077)-558-3511(代) FAX(077)-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区東上野 5-12-10  
TEL(03)-5806-3511(代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/中部営業所 〒510-0065 三重県四日市市中浜田町 3-22  
TEL(059)-353-3511(代) FAX(059)-353-3512
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18  
TEL(092)-409-6851(代) FAX(092)-409-6852
- 本社/原材料事業部 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10  
TEL(077)-525-2227(代) FAX(077)-522-3708

製造品目：テッキオープン、ドゥコンデショナー、ドゥフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドゥコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス