

水を使用しないフレッシュな野菜の皮むきを実現

乾式 自動皮むき装置 ドライマチック

DRYMATIC

DPSW/DPS DPS-M/DPS-S

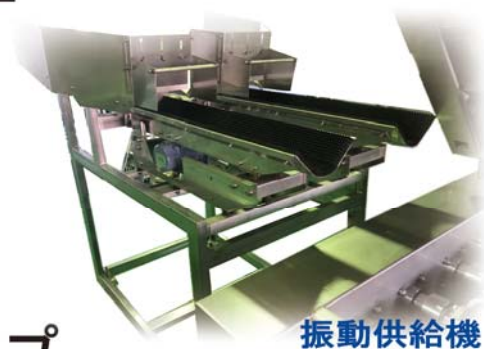


DPS-S
手投入タイプ

“水を使用しない” 乾式 自動皮むき装置

DRYMATIC シリーズ

DPSW ダブルタイプ



振動供給機

じゃがいも・里芋などの大量生産加工システムライン機に最適です。



※排出コンベア
(オプション品 設置例)



DPSW

供給機 繰上供給タイプ

■機械仕様

処理能力 じゃがいも男爵 M 玉 600 kg / h ~

(原料の形状、コンディションにより異なります。)

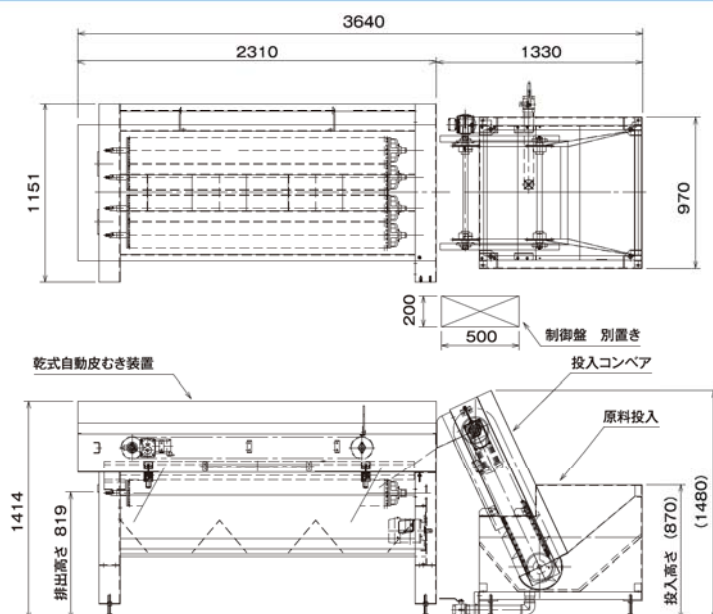
所要時間 3相200V 2.1kw/h

本体寸法 機長 3640 mm × 奥行 1150 mm × 高さ 1480 mm

本体重量 850kg



DPSW (繰上げ供給タイプ)



繰上供給機

“水を使用しない” 乾式 自動皮むき装置

DRYMATIC シリーズ

DPS 人参 大根 専用機としてもセットアップOK!
シングルタイプ

振動供給タイプ
兼用機スタンダード機へ進化!



【供給機 振動供給タイプ】

■機械仕様

処理能力 ジャがいも男爵 M 玉 300 kg / h ~
(原料の形状、コンディションにより異なります。)

所要時間 3相200V 0.965kw/h

本体寸法 機長 4560 mm × 奥行 780 mm × 高さ 1580 mm

本体重量 650kg

【供給機 繰上供給タイプ】

■機械仕様

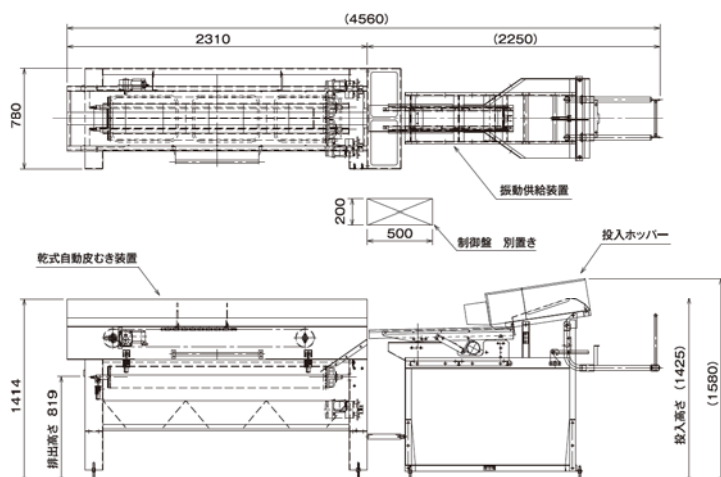
処理能力 ジャがいも男爵 M 玉 300 kg / h ~
(原料の形状、コンディションにより異なります。)

所要時間 3相200V 1.09kw/h

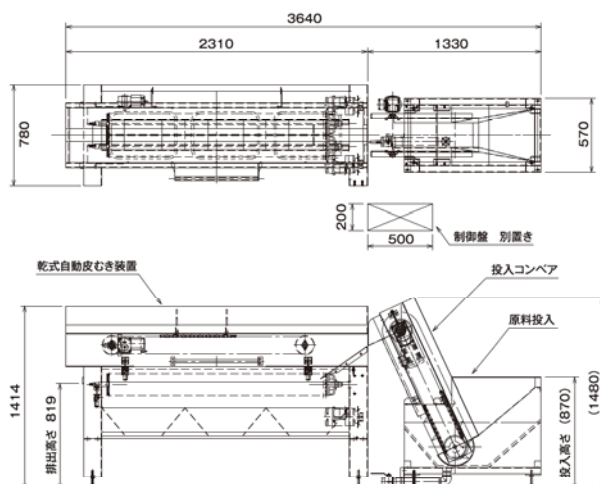
本体寸法 機長 3640 mm × 奥行 780 mm × 高さ 1480 mm

本体重量 750kg

DPS (振動供給タイプ)



DPS (繰上げ供給タイプ)



◎オプションでホッパー付傾斜コンベアのセットアップもできます。

※ドラムピーラーは使用による摩耗により皮がむけづらくなってきた場合、ドラムの交換が必要になります。

※このカタログに掲載している商品については、品質向上・改良の為 予告なしに外観、仕様を一部変更する場合があります。

“水を使用しない” 乾式 自動皮むき装置 DRYMATIC シリーズ

新しい皮むきのスタンダードは DRYMATICから始まります。

ドライマチックは乾式(DRY)方式により水を使用しない乾式タイプの皮むき装置です。

原料の投入、皮むき作業、本体からの排出まですべて自動化(AUTOMATIC)に皮をむき上げる。

まるで手むきをしたかのような劇的(DRYMATIC)な仕上がりを実現します。皮むき装置だけではありません。

原料の選別、投入からむき上がり後のトリミング、洗浄工程など食品加工に関わるすべての面を

ドライマチック(DRYMATIC)シリーズとしてトータルにご提供します。

Save water & Ecology

環境にやさしく、大幅なコスト削減

乾式ドラムピーラーだから皮むき作業に水は使用しません。皮むき作業時に大量に発生する汚水・排水をゼロにすることで環境にやさしい皮むき作業をおこなえます。上下水道にかかるコスト、汚水処理にかかる設備コスト、皮むき作業にかかるランニングコストを大幅に削減できます。



皮むき作業には水を使用しません

Safety

安全性の更なる向上

本体はカドを少なくしてボルトやネジの数を最小限に止め、ボルトの頭などは極力機械外部に出さない構造にしています。本体は安全近接スイッチや緊急停止ボタン、ドラムにはドラムブレーキシステムを採用し、皮むき作業時の誤動作を防ぎ作業者の安全を確保しています。



緊急停止ボタン

Sharp

表面の皮を薄くむき上げ手むきのような仕上がり

じゃがいも表面の皮を少しずつ薄くむき上げる『躍らせてむく』をそのままにじゃがいも本来のおいしさを残してむき上げます。少しずつ薄くむくことにより、むき上がり後は手むきに近い仕上がりになります。また皮のむき方を自由に調節できるのでお客様の希望にあわせたむき方が可能です。歩留まり良くむき上げることによりゴミの削減にもなります。



本体から排出された皮は薄くて細かい



今まで難しいとされていた里芋も手むきしたような仕上がり

Simple

シンプルでわかりやすい操作

誰でも簡単に使えるシンプルな操作性を実現。ドラムの回転数や原料投入ペースを設定するだけで準備完了。あとはスタートスイッチを押すだけです。原料のむき上がりを確認し、原料に合わせて細かな歩留まり調整も簡単におこなえます。



各種設定をして



運転をスタート

Systematic

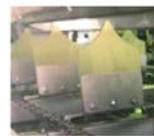
連続投入で効率的な作業を実現

新型原料供給コンベアはより簡単に原料の投入を可能にしました。作業者的な作業負担を軽減します。じゃがいも、里芋などの原料を自動的に確実に皮むき装置へ投入し、従来よりもより大きな処理能力を発揮します。原料搬送コンベアの原料搬送板は強化ゴムを採用し、よりスムーズな原料搬送をおこないます。

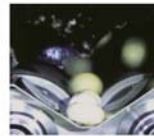
※お客様の希望に合わせてステンレス製/ポリウレタン製の搬送板に選択できます。



原料投入



本体より排出



皮むき作業



排出シュート

Slim&Compact

コンパクトなスペースでも変わらぬ処理能力を発揮

皮むき装置本体は本体構造を見直し、旧モデル(DP-1000/2000)と比較して約20%の省スペース化を実現しました。また皮むき装置本体の原料搬送コンベアと本体カバー部分を別構造とすることにより作業者の負担を軽減。清掃作業もより簡単におこなえます。



旧モデル DP-2000

機長4352mm×奥行1300mm×高さ1490mm
(カバー閉じ時)

現行モデル DPSW じゃがいも、里芋などの 大量生産加工システムラインに 最適設計

機長3640mm×奥行1150mm×高さ1480mm
(カバー閉じ時)



※制御盤は自立型となります。

※オプションで自動化ラインのコンベア前後装置等もプランニングから導入まで、お客様のニーズにお応え致します。





じゃがいも



里芋



人参



さつまいも



大根

Speciality

この1台で多品種の無駄のない皮むきが可能

じゃがいもはもちろん、難しかった里芋の皮もしっかりむき上げます。じゃがいも、里芋、さつまいも、人参、大根・・・など多品種の原料の皮むき作業がおこなえます。たとえばじゃがいも一つとっても品種、産地、サイズ、かたち、時期など千差万別でどれ一つ同じものはありません。お客様の希望するむき方も様々です。このDRYMATIC DPSシリーズは機械に原料を合わせるのではなく、原料に機械を合わせることができます。むき方、仕上がり、歩留まり調整など細かな設定ができますのでお客様の希望通りのむき上がりが実現します。

無駄のない皮むき作業を実現

また、人手による皮むき作業が難しいSSサイズの原料から大きなサイズまで、しっかり皮をむき上げます。手間やコストがかかると廃棄・敬遠されていた原料でも無駄なくむくことで商品として利用することが可能になります。

Sanitary

清掃作業の大幅な効率化

食品原料の皮むき作業である以上、機械の清掃性は重要な要素の一つです。DRYMATIC DPS/DPSWはシンプルかつ耐久性のある構造になっており、本体はすべてステンレス(SUS 304)仕様です。作業終了後の清掃では本体丸ごと水洗い可能です。皮むきの命であるドラムは、ドラムの両端にダストフランジ構造を採用しドラム内部のゴミ抜けがしやすくなっています。ドラムは工具を使用せずに誰でも簡単に取り外し・清掃作業・交換ができるイーゼーセットアップ構造を採用し清掃性を高めました。



ドラムの着脱が簡単なイーゼーセットアップ構造



清掃例



ダストフランジ構造



交換用ドラム 丸穴

ドラムの摩耗・消耗時の交換用ドラム
SUS304仕様



交換用ドラム 長穴

ドラムの摩耗・消耗時の交換用ドラム
SUS304仕様



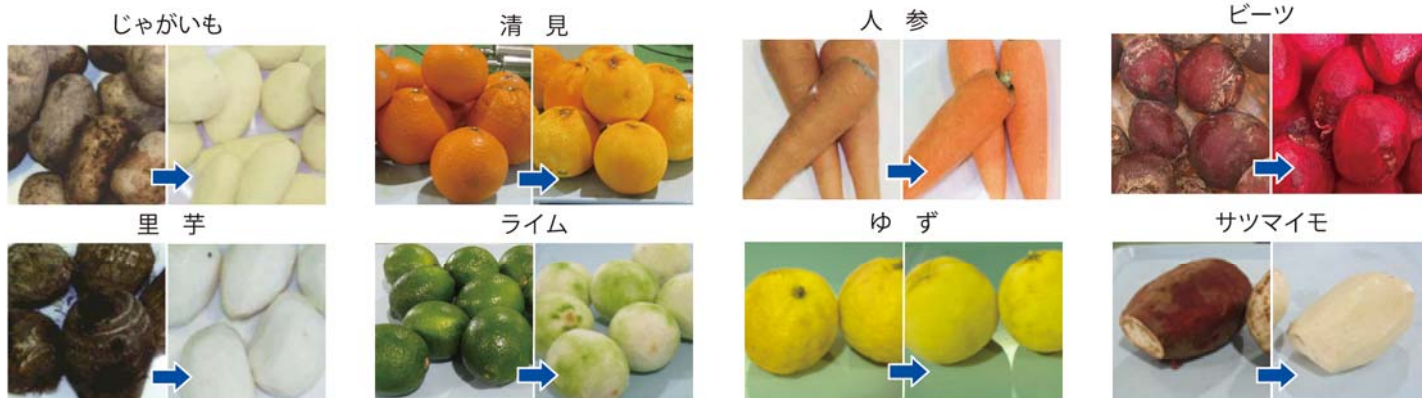
交換用ドラム ナナメ穴

ドラムの摩耗・消耗時の交換用ドラム
SUS304仕様



交換用ドラム 目立て仕様

里芋やさつまいもの皮むき用の処理能力重視ドラム。
繊維質の多いものや硬い原料の皮むきに力を発揮します。
SUS304仕様



各種自動原料供給機

振動コンベアタイプ
(フィーダー仕様)



繰上コンベアタイプ
(ステンレスベルト仕様)



繰上コンベアタイプ
(樹脂ベルト仕様)



※自動原料供給機は、原料・設置場所により選択及びカスタマイズ可能です。
写真以外にも各種取り揃えております。ご相談承ります。

※ドラムピーラーは使用による摩耗により皮がむけづらくなってきた場合、ドラムの交換が必要になります。
※このカタログに掲載している商品については、品質向上・改良の為 予告なしに外觀、仕様を一部変更する場合があります。

ご相談とお求めは

北海道エリア	株式会社秋場商事 〒048-2671 北海道小樽市オタモイ3丁目4-12 TEL. 0134-65-8022 FAX. 0134-26-2273
東北・関東・信越 エリア	合同会社 エヌワイラボ 〒301-0804 茨城県龍ヶ崎市長峰町893-1 TEL. 0297-75-4376 FAX. 050-3737-3063
東海エリア	Uni TKS株式会社 〒460-0002 愛知県名古屋市中央区丸の内3-23-28 イトービル8F TEL. 052-209-2232 FAX. 052-231-1102
関西・中国・四国 エリア	サニーオーシャンジャパン(株) 〒536-0015 大阪府大阪市城東区新喜多2丁目5番25号 TEL. 06-4255-8685 FAX. 06-4255-8531
九州エリア	株式会社マイシン 〒861-1312 熊本県菊池市森北1096-1 TEL. 0968-41-3122 FAX. 0968-41-3123



総販売元/エンジニアリング



ティエスケイテクノ株式会社

- 奈良事務所
〒631-0003 奈良県奈良市中登美ヶ丘1丁目4162-2 B12-301
TEL. 0595-20-9221 FAX. 0742-81-8968
E-Mail. info@tsk-techno.jp
- 大阪カスタマーセンター
〒581-0851 大阪府八尾市上尾町1丁目18-4
- 本社
〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町1-65-1

<http://www.tsk-techno.jp/>

取り扱い店