

# 時代はレボリングパン(回転式)から渦流式へ 食品業界向けマルチスピン型コーティング装置 : Coaterow NEXT

特許 : 4740419 号 ・ 4685959 号 ・ 3425536 号 ・ 3254440 号

平成 23 年度名古屋市工業技術グランプリ 「名古屋市長賞」 受賞



〒457-8566 名古屋市南区豊田三丁目 19 番 21 号

TEL : 052-692-6666 FAX : 052-692-9445 URL : <http://www.tipton.co.jp>



マルチスピンコーティング装置  
Coaterow NEXT

従来のコーティング装置である「レボリングパン」は、あらゆる対象食品のコア(センター)に対応できましたが、熟練と長時間を要しました。また、同じく従来のコーティング装置である「渦流式コーティング装置(当社 Coaterow)」は熟練不要・短時間処理を特長としましたが、特定のセンターにしか対応できませんでした。

本マルチスピン型コーティング装置はこれらの従来装置の強みを融合し、熟練不要・短時間処理・さらにあらゆるセンターのコーティングを可能にしました。

## 装置の構造

筒状ドラムとその下端に配置したブリリアントディスク (特許) が互いに正逆独立回転します。コーティング対象の食品センターを装置内に一定量装入すると、センターの個々が転動流動を繰り返します。この間、流動するセンターに向かってコーティング液などの被覆剤を散布すれば、個々のセンター表面にコーティング層が雪ダルマ状に形成されていきます。

### ・「レボパン機能」で多種多様なコーティングに対応可能

ドラムを傾斜してドラム・ディスクをゆっくりと一体回転すれば、従来のレボパンと同様の流動が得られ、あらゆるセンターへのコーティングに対応できます。

### ・「渦流式」の速さと均一なコーティング

ドラムを鉛直状態にしてディスクを高速回転すれば、従来の渦流式コーティング装置と同様の流動が得られ、熟練いらずで、均一なコーティング層を短時間に得ることができます。

### ・様々な流動形態が作れ、独自の商品開発に貢献

ユーザーフレンドリーなプログラム設定により、「レボパン機能」と「渦流式」の流動形態を複合的に簡単に作り出すことができるので、これまでになかった形状や食感の新たな商品開発にお役立てできます。



製品例



角ガム 球形ガム 麦チョコ アーモンドチョコ 豆菓子(厚掛け)