

ANSM シリーズ

乾麺用

冷風乾燥機

手作りの風味と旨さで乾麺に威力を発揮。



 ASAHI

麺に優しいすぐれた風が職人の味

上質な麺づくりの秘訣は「乾燥」に始まり「乾燥」に終わる。と言っても過言ではないでしょう。従来の乾燥は天日や温風による方法が取られてきましたが、気象条件や季節により品質にばらつきがあり、乾燥作業も日々変わるといふ不便さがありました。「冷風による除湿乾燥システム」は、麺の生地によさしく、効率のよい生産性を誇り、季節に左右されることなく一定した高品質な製品づくりを実現します。



素麺乾燥のために生まれた アサヒの冷風乾燥機

アサヒの冷風乾燥機は短時間に水分を大量発散させる状態を想定し、温湿度の適正状態(温度20~25℃・湿度50~65%)を保つ能力を備えた機械です。初期乾燥、中期乾燥、末期乾燥と麺の状態に合わせて冷風を自動制御。麺の風味をそこなわず手造りの旨さを追求した乾燥システムです。

紡ぎだす、画期的な乾燥システム。

特徴

●適度・適湿を自動制御し、高品質な製品づくり

美味しい麺づくりの決め手となる適温管理と、温度の自動制御を実現。麺表面と内部の含水率差を低減する独自のシステムで、1日工程、2日工程を問わず安定した製品づくりができ、市場評価もアップ。

●比類のない優れた経済性

ヒートポンプ式だから火気を全く使用せず、セーフティー。動力費も低減し、高効率のランニングコストを実現します。

●ラクラク作業に貢献します

夏、冬共18℃～25℃快適環境でのラクラク作業が可能です。

●すべておまかせの万能システム

ボイラー、除湿機等乾燥のための補助機は一切必要ありません。操作もワンタッチでOK。

merit

作業におけるメリット

- 1 温度・湿度が自動調整でき、生産および品質管理がラク。
- 2 年間通して20℃～25℃の快適環境下での作業の実現により作業効率もグーンとアップします。
- 3 ボイラーのように火気を使用しないため火災の心配もなく安全性に優れています。



制御盤

冷風乾燥機と温風乾燥機の比較

■従来の温風乾燥機

- 季節によって品質にムラがあり、安定生産が困難。
- 夏物商品は変色(黄ばみ、茶変)をおこす。
- 夏物商品は固くしなりがなくなるので箱詰作業に手まどる。



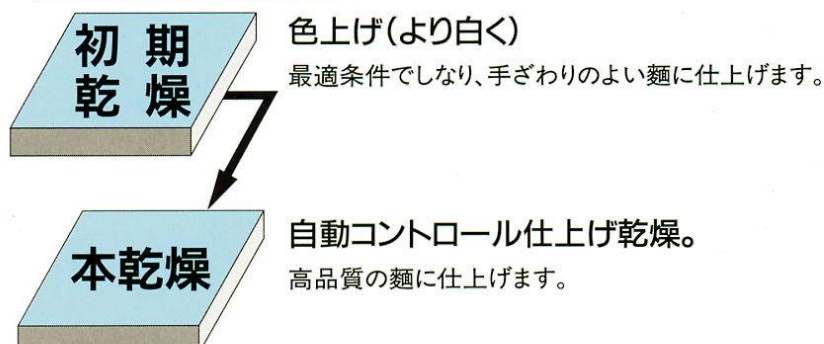
■当社の冷風乾燥機

雨の日はもちろん、天候に左右されることなく一年中安定した品質の商品を計画生産できます。

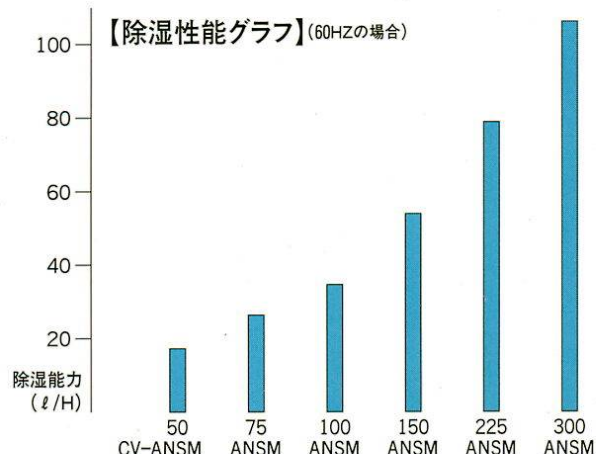
色白で光沢のある美しい麺に仕上がります。

手ざわりはしなやか。紙箱も、キリ箱にも容易に箱詰できます。

冷風乾燥システム



※初期乾燥、本乾燥とも、温度・湿度コントロールは自動制御。最適条件を保ちます。



仕様表

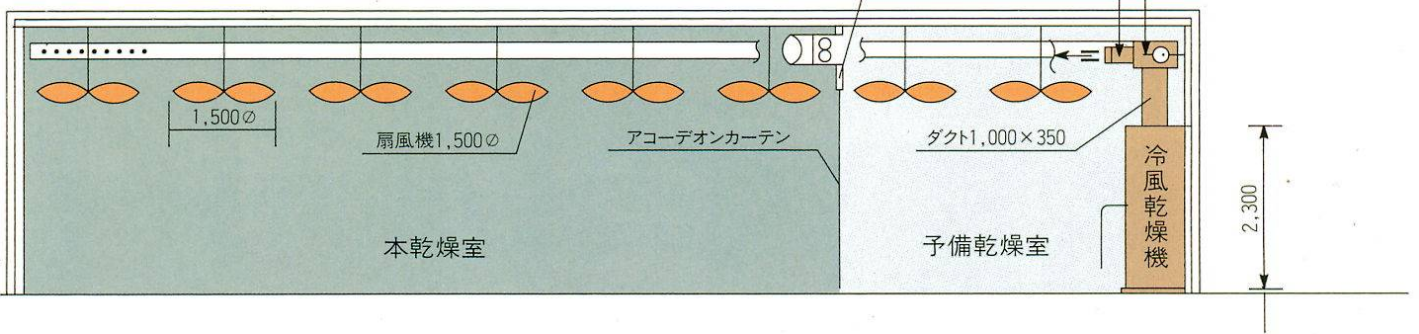
機種		CV50ANSM	CV75ANSM	CV100ANSM	CV150ANSM	CV225ANSM	CV300ANSM
外形寸法	幅×奥行×高さ(cm)	140×84×230	140×84×230	160×84×230	210×84×230	250×104×240	210×84×230
性能	除湿能力ℓ/H	18	27	36	54	81	108
	総動力kW	4.3	6.55	9.55	13.1	19.3	26.2
運転装置	温度調節 安全装置 湿度警報	乾燥運転(18℃～30℃)、作動差±0.5 高圧圧力スイッチ及び可溶栓 ヒューミディスタット					

●除湿能力は吸込空気の乾燥温度25℃、湿度80%60Hzの場合とする。
(単位kg) 50Hz/60Hz

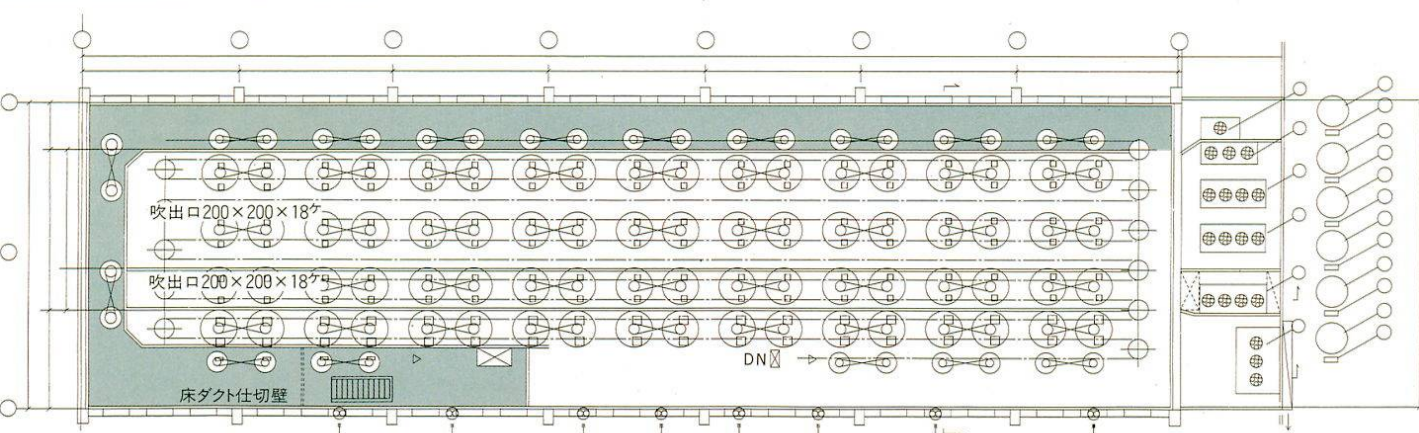
乾燥処理能力

		CV50ANSM	CV75ANSM	CV100ANSM	CV150ANSM	CV225ANSM	CV300ANSM
Comp.HP(馬力)		5	7.5	10	15	22.5	30
ソーメン	1日工程 毎時入庫量(kg/H) (製品重量)	18/22	25/30	37/45	52/63	75/90	104/125
	2日工程 毎時入庫量(kg/H) (製品重量)	29/35	43/52	57/69	86/103	129/155	172/206
うどん	1日工程 毎時入庫量(kg/H) (製品重量)	21/25	29/35	42/50	58/70	83/100	117/140
	2日工程 毎時入庫量(kg/H) (製品重量)	33/40	50/60	67/80	99/119	149/179	198/232

乾燥室断面図



連続乾燥システム平面図



連続乾燥システムなら、一挙に大量乾燥が可能。卓越したエア循環で作業負荷の軽減はもちろん安定した品質と高い信頼性でお応えします。

アフターサービス

■年中無休のサービスネットワーク

お求めのお客様へ安心をお届けするため、当社は営業所、地域店を設け、24時間体制でスピーディーな保全修理業務をおこなっております。
その機敏な機動性と、サービスネットワークで確かな信頼をいただいております。

■設計、施工はもちろん、資金づくりまでをアドバイス

ご相談をいただきますと、設計、図面の作成はもちろん、
資金計画から生産、経営指導までトータルで
アドバイスいたします。

EXAMPLE 導入設置例

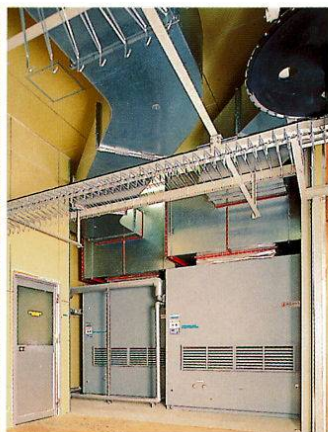
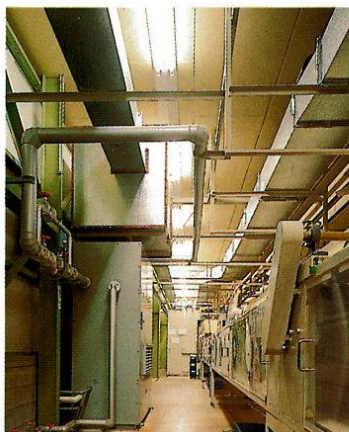
ANSM

導入例 その①

兵庫県K製麺（平成6年納入）

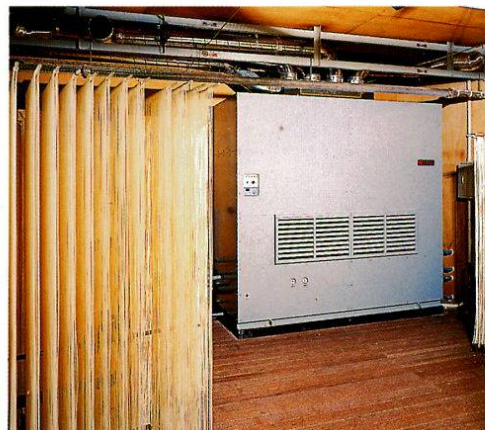
●1日工程
100袋生産

導入機種
CV250ANSM×2台
CV150ANSM×1台
CV75ANSM ×1台



梅雨、夏期も冬期と
変わらぬ品質で大好評

乾麺の品質と生産効率を
あげる理想的環境づくりに
アサヒの冷風乾燥機。



ANSM

導入例 その③

岡山県M製麺
（平成8年納入）

●2日工程 25袋生産

導入機種
CV150ANSML×1台

ANSM

導入例 その②

●2日工程 30袋生産

導入機種
CV150ANSM×1台

味はもちろんのこと素麺の品質は何といっても色の白さと手ざわりのしなやかさ。従来の温風方式では冬場しか高品質の製品ができず、新工場の建設に合わせてCV150ANSM型を1台採用いただきました。梅雨、夏の間も冬期と変わらない品質の素麺ができ、大変喜んでいただいています。

長崎県T製麺

（平成5年納入）

