

# Chocolate storage cabinet

チョコレートエイジング・保存庫



ARM68C



AR46C-2PO



AR46C-2PO

# チョコレートをお劣化させずに熟成・保存が行なえるチョコレート専用庫

エンジェルのチョコレートエイジング・保存庫は、最も適した温度と湿度でチョコレートを保持します。湿度の低いヨーロッパでも、高温多湿な日本でも、品質の良いチョコレート作りには欠かせないチョコレート専用庫です。



15mm間隔で調整可能な棚ピッチ



アルミフレームによる強化ドア

## 品質、頑丈さと精密さ

- 外装はカラー鋼板、庫内はステンレス、断熱は60mm (43kg/m<sup>3</sup>)
- 電子湿度センサーにより、最適な庫内環境管理 (45~70%)
- 10~18℃の庫内温度設定
- トレイピッチは15mm間隔での調整ができる
- アルミフレーム製の強化ドア
- 使いやすいHMIコントローラ
- 高さ150mmの脚は調整可能
- 取り外し清掃が簡単にできるドアパッキン
- ドアのヒンジは標準仕様で右側 (左ヒンジも可能)



電子湿度センサー



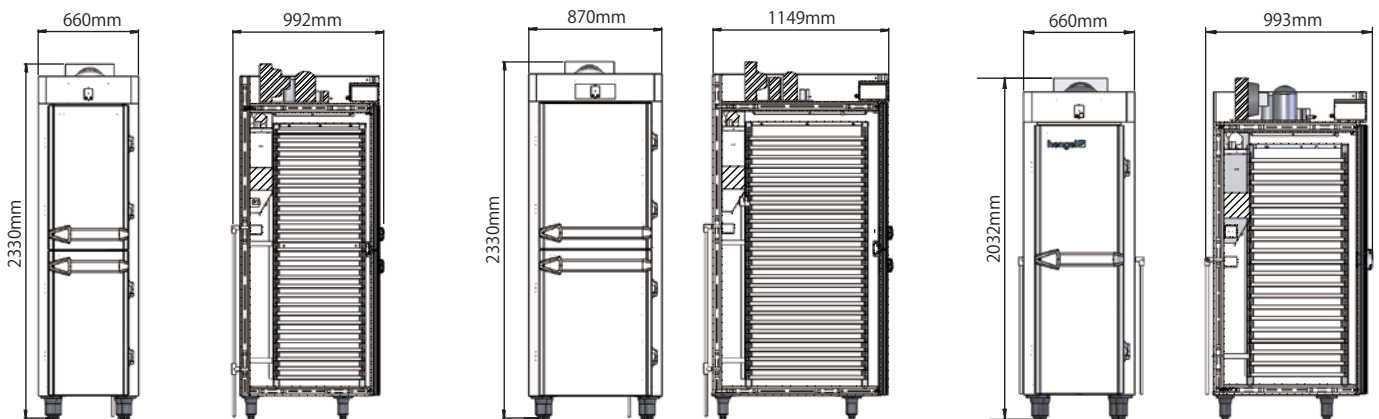
クロームメッキされたドア



## 操作がシンプルな専用コントローラHMI



- 《SET》で温度と湿度を設定する
- 現在の温度と湿度を常時表示
- コンプレッサー操作、除霜、排水、加熱、加湿、ファンの操作など、14のアイコンで表示
- 温度と湿度を管理するアラーム機能



AR46C-2PO

AR68C-2PO

ARM46C

### 《ラインナップ》

MODEL		AR46C-2PO	ARM46C	AR68C-2PO	AR68C
本体サイズ (W×D×H)	mm	660×992×2330	660×993×2032	870×1149×2330	870×1149×2032
ドア	枚数	2	1	2	1
使用可能トレイ	mm	400×600	400×600	600×800	600×800
消費電力	kW	単相200V 1.6kW (50/60Hz)			

### 《OPTIONS》

- 外装ステンレス仕様
- キャスター
- 30mm 幅トレイ受け

## 株式会社 エンジェルジャパン

〒940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1  
 TEL.0258-42-2292(代) FAX.0258-42-2089  
<http://www.hengeljapon.com> [info@hengeljapon.com](mailto:info@hengeljapon.com)