

タチバナ機工 実用新案

圧力式焼栗機・万能焙煎機 取り扱い説明書



有限会社 折秋

WEB ORIAKI

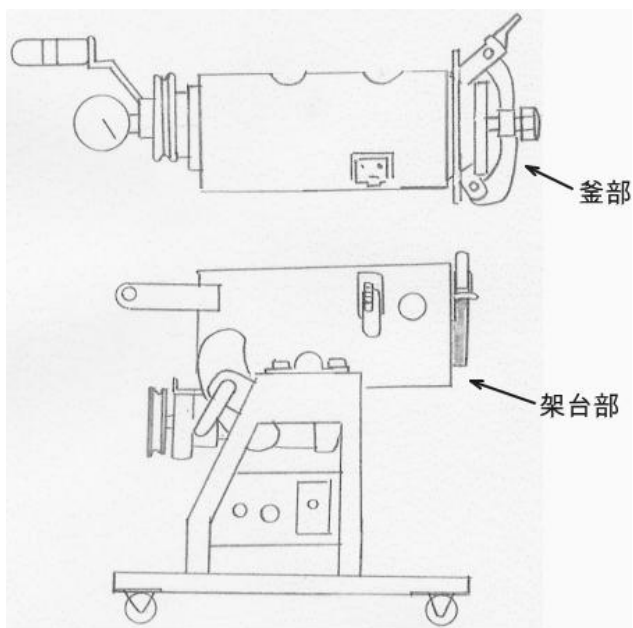
〒289-1732

千葉県山武郡横芝光町横芝1320

電話0479-82-0438 Fax0479-82-0463

Mail info@oriaki.co.jp

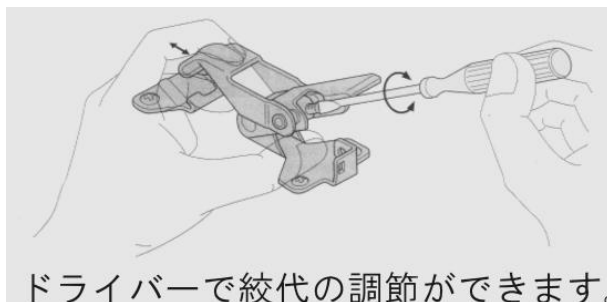
組み立て方法



釜部と架台部に 2 分割出来ます。



○カバー固定にパッチン錠を使用しています。



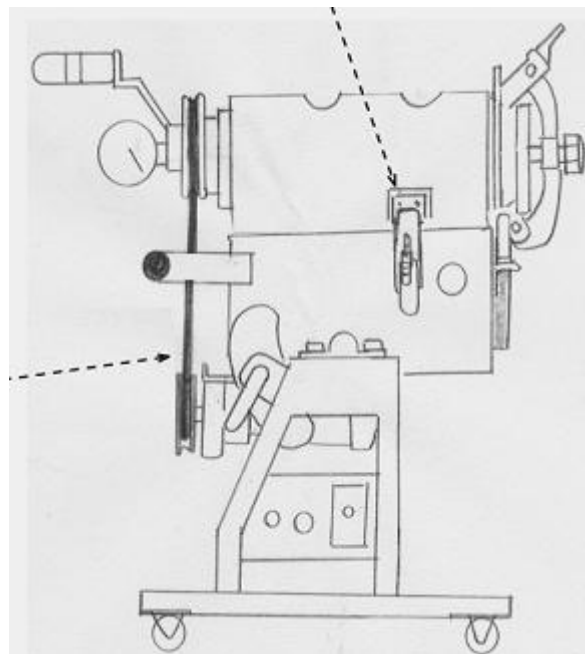
ドライバーで絞代の調節ができます。

○パッチン錠の絞代の調節はドライバーで行ってください。



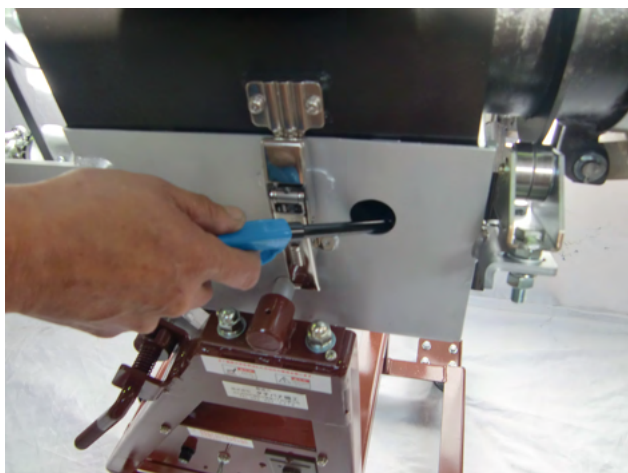
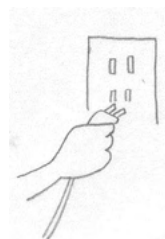
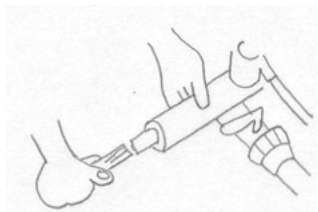
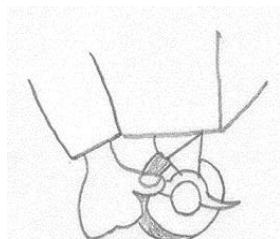
ベルトはプーリーを回転させながら巻き込んで取りつけます。

※M ベルト 46 または 47



1本機を安定した場所に設置し、釜口を人のいない方に向けます。車輪のストッパーをONにします。

2バーナーにホースを接続し、モーターのコードを電源(100V)に入れてください。



3釜口を閉めた状態でバーナーに点火し、5～6分温めます。(バーナーの火力は中火)

4 大径型は しのとメガネレンチで、小径型は しのとストレート棒を使用して蓋を開けます。



5レバーを上げ、釜を上向きにします。



6上戸を使い栗を釜に入れます。容量は1.5～3kgまで入ります。



7 蓋を手でしめます。ウマとツメのくぼみを合わせます。



8 釜を水平な状態に戻し、しのをを使ってしっかり締めます。



9 バーナーに点火し(中火)次にモーターのスイッチをONにします。
(スピードコントロール付きタイプの機種はダイヤルでスピードを調節してください。)



10 圧力計の針が0.5~0.6に達したらモーターを切り火を止めます。
(焙煎機は別紙圧力表を参考に。)



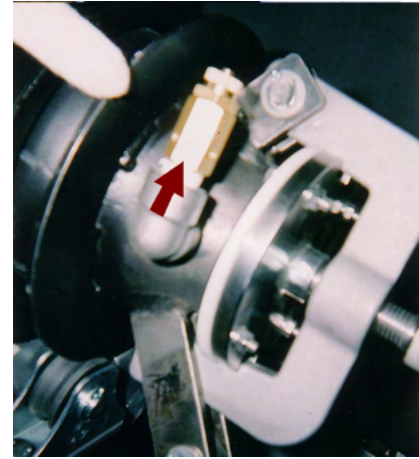
11 しのを2本使って締めたときと逆の方向に回し、少しずつ圧力を抜きます。圧力計の針が0になったら蓋を開けます。



12 フックにウマを引っ掛けて蓋を横向きにします。13 での取り出しが楽になります。

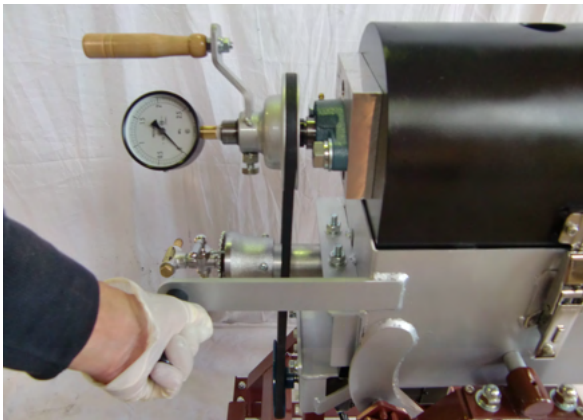


13 ストッパーを外して釜を前に傾け、かき出し棒を使って釜の中の栗を容器に移します。釜の中の栗が焦げないように手早く行ってください。（容器はザルが良いです。）



安全弁に関して

釜には安全弁がついています。指定の圧力以上に圧が上がると安全弁から蒸気が漏れます。この場合は、火を止めて11の方法で圧を抜いてください。



グリップに関して

釜を傾ける際はグリップを握って行ってください。