

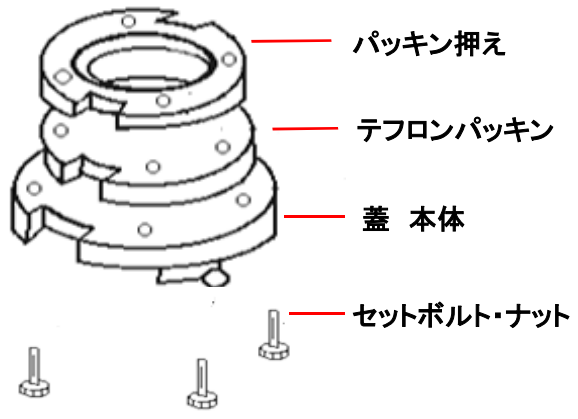
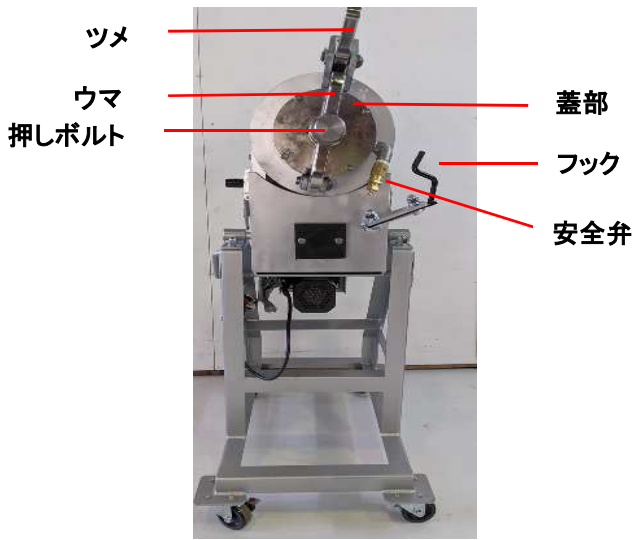
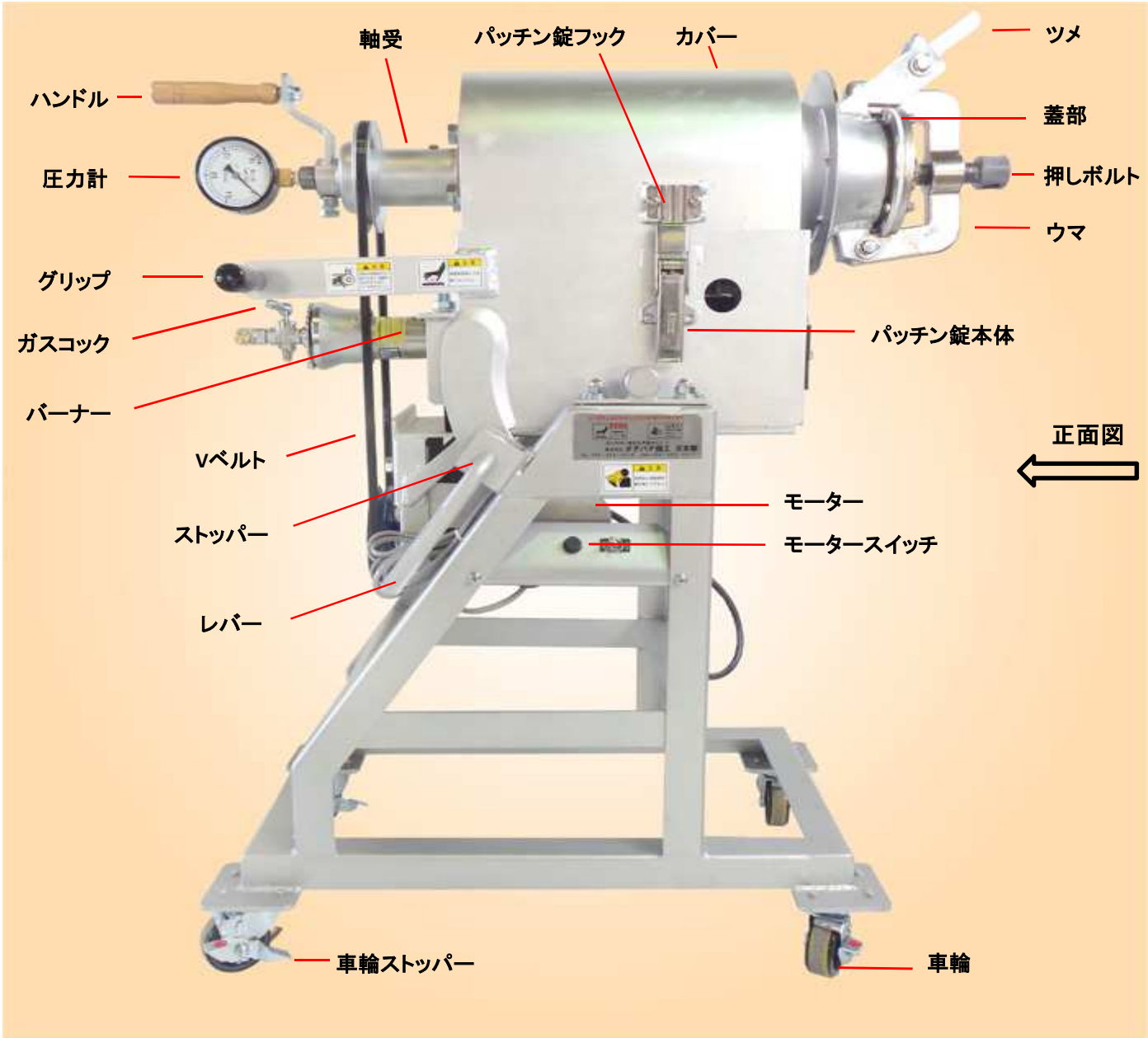
圧力式焼栗機(焙煎機)取扱説明書



圧力式焼栗機(3kg加工用)

株式会社タチバナ機工
〒806-0004 北九州市八幡西区黒崎城石3-6
TEL 093-883-5418 / FAX 093-883-5417

各部の名称



正面図

蓋部の詳細

付属品の名称



中径型タイプ

使用上の注意点

本機は、熱や圧力を利用する機械ですので下記の点に注意してご使用下さい。

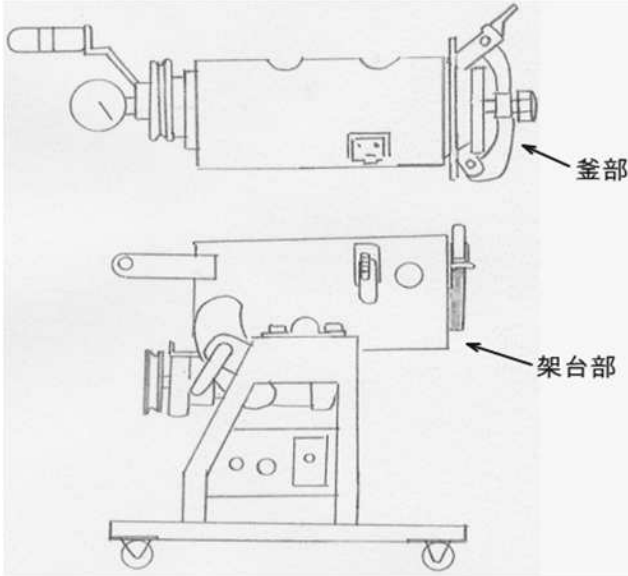
- ① 安定した場所で、車輪ストッパーを全てONにして固定してください。
(粟を取り出す釜口を人のいない方向にして固定すればより安全です)
- ② 点火後は機械のそばから離れないでください。
(使用方法を理解していない人に使用させないでください)
- ③ 圧力を一気に抜くと水蒸気で火傷する危険性があるので、徐々に抜いて下さい。
(長袖の服装で手袋をつけて操作すればより安全です)
- ④ 本機近くに消火器を設置し、ガスホースやホースバンドに不備がないようにしてください。
(水を貯めたバケツを置いておくと防火対策・火傷対策になります)
- ⑤ ツメがウマの根元になっていることを確認してから点火してください。
(ツメが正しい位置になっていないと焼いている最中に蓋が開いて中身が飛び出す危険性があります)
- ⑥ 5分以上加圧しても圧力計の針が動かないときは、故障の可能性があるので、圧力を抜いて圧力計を交換してください。圧力計に通じる穴が詰まると圧力計の針が動きません。1ヶ月毎に通りを確認してください。
- ⑦ 本機を安全に長くご使用していただくために、釜部は3年毎に弊社へ点検に出してください。
- ⑧ 使用する機材や原料(粟)は清潔に保ってください。

品質管理には、万全の注意を払っておりますが、万一製品に不具合が生じたときや製品に関するご質問がございましたら弊社(下記)までお問い合わせください。

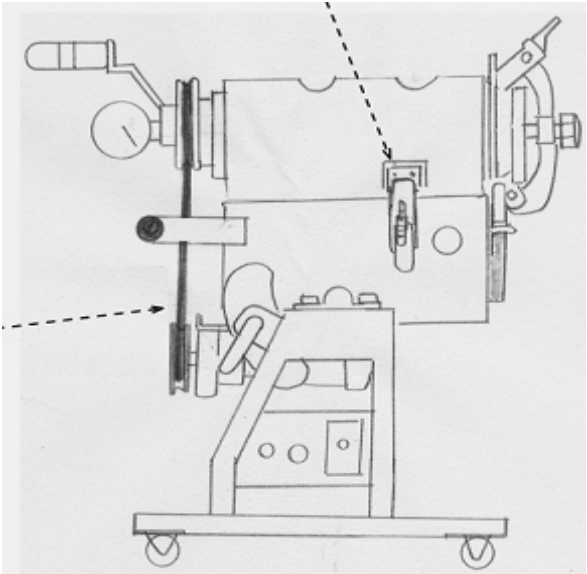
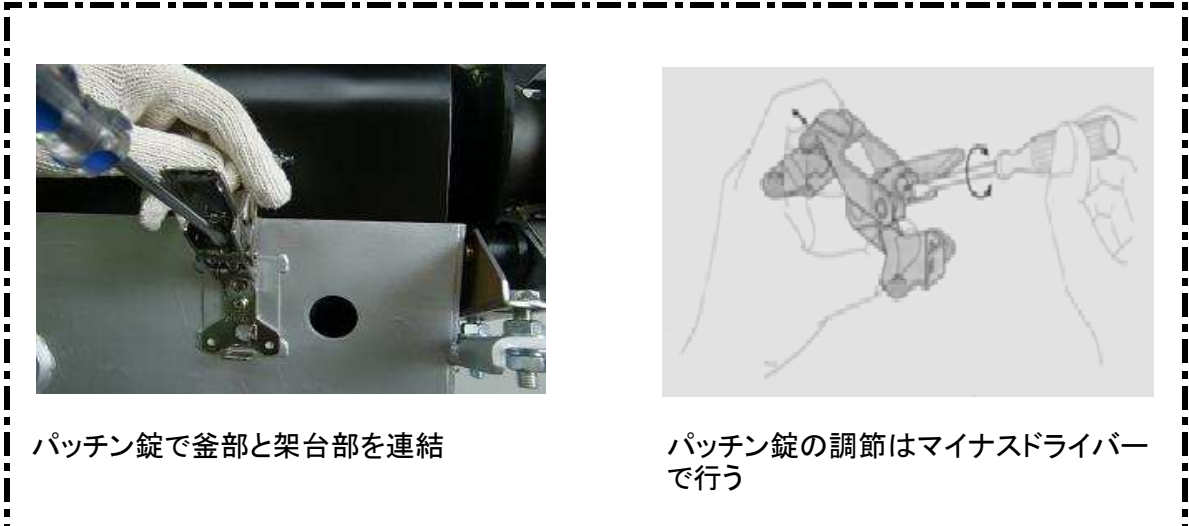
株式会社 タチバナ機工
〒806-0004 福岡県北九州市八幡西区黒崎城石3-6
TEL 093-883-5418 FAX 093-883-5417
E-Mail tachibanakikou@nifty.ccm

ホームページアドレス <https://tachibanakikou.com>

組み立て方法



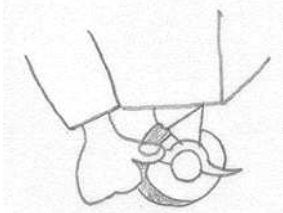
釜部と架台部に2分割されています



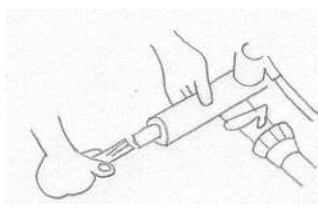
機械の操作方法

① 本機の設定

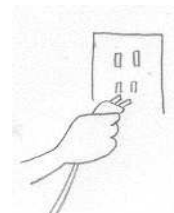
安定した水平な場所で、車輪ストッパーをONにして固定する。
Vベルトを繋いでガスホースを接続する。
モーターの電源コードをコンセント(100V)に差し込む。



車輪ストッパーON



ガスホース接続



コンセント接続

② 釜の余熱

鍵型シノとメガネレンチを使用して釜口の蓋を閉める(右写真)。
(小径型タイプと中径型タイプのシノは鍵型シノとストレート棒)
バーナーに点火し、釜を回転させ5分ほど温める(左写真)。
余熱の際、濡れタオルを釜に入れておくと釜内部の掃除ができる。



③ 栗の投入

レバーを上げてストッパーを外し、グリップを下げることで釜口を上向きにする(右写真)。じょうごを使用して栗(投入量は1.5kg～3kg)を釜に入れる(左写真)。



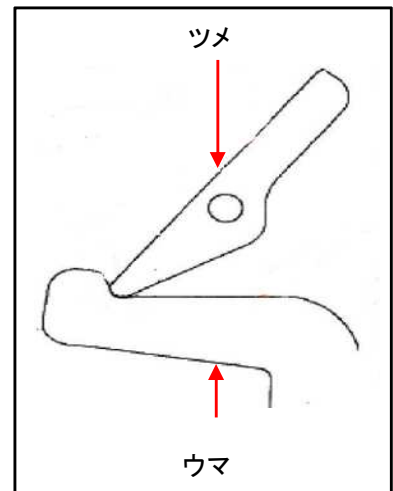
グリップ レバー ストッパー

じょうご

④ 蓋の閉鎖

ツメをウマの窪みに入れ、蓋の押しボルトを手で回転させて釜口を閉める(右写真)。釜口を水平に戻してストッパーで固定し、シノを使って釜口をしっかり閉める(左写真)。

押しボルト



ツメ

ウマ

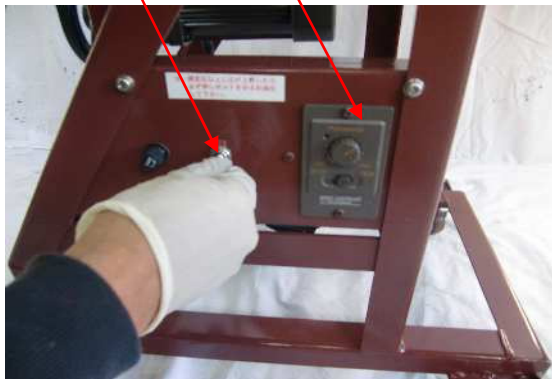
注) ツメがウマの窪みに完全に入っていないと焼いている最中に蓋が開く危険性がある

⑤ 釜の回転

バーナーに点火した後、モータースイッチをONにして釜を回転させる(右写真)。
(スピード調節ダイヤル付の機種は釜の回転のスピードを調節できる)
圧力計の針が0.5程度に達したらガスコックをひねって火を止め、余熱で圧力計の針が0.7程度に達したらモータースイッチをOFFにして釜の回転を止める(左写真)。

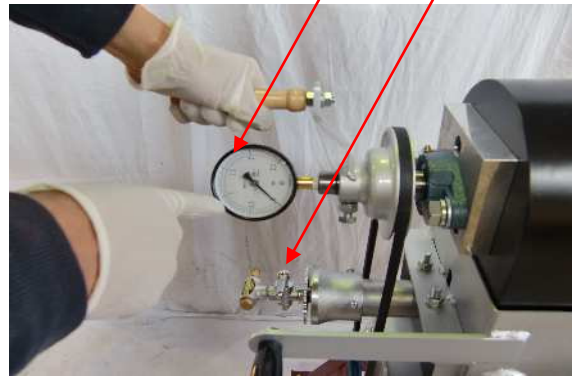
モータースイッチ

スピード調節ダイヤル



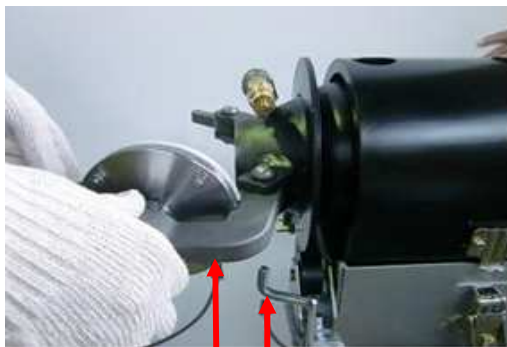
圧力計

ガスコック



⑥ 栗の取り出し

シノを使って閉めた時と逆方向に廻して少しずつ圧を抜き、圧力計の針が0に達してから蓋を手で開ける。
栗を取り出す際に蓋が邪魔にならないようにするため、蓋のウマをフックに掛ける(右写真)。
レバーを上げてストッパーを外し、グリップを押し上げて釜口を下向きにする。
釜口にかき出し棒を挿入して栗が焦げないように素早く取り出す(左写真)。



ウマ フック



かき出し棒