



REICH

ライヒスモークハウス

エアーマスター
最高の商品仕上がりのために



REICH



TASTY UNCOOKED SAUSAGE PRODUCTS



HOT-SMOKED SAUSAGE SPECIALITIES



TOP CLASS BOILED AND COOKED SAUSAGE



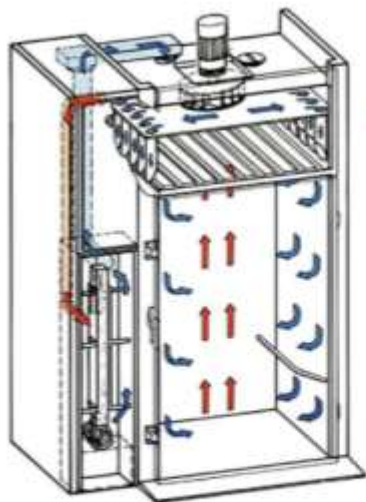
MEATLOAF JUST LIKE IT SHOULD LOOK

— 望みどおりのスモークカラー・香り・味 —

ライヒスモークハウスでは、貴社の特性ハムやソーセージのコンセプトにあわせた、最適な機種と機能のご提案をいたします。

スモークハウスは魅力的な色や心をそそる香りだけでなく、貴社の素晴らしい商品の味を引き立てる役目も担っています。

是非、燻煙のエキスパートであるライヒ社と弊社のノウハウにご相談ください！



煙循環式サーコシステム CircoSystem®

すべてのスモークハウスは排煙の問題を避けられません。ライヒ社では煙循環式サーコシステムを標準装備しています(大型チップ式除)。予備加熱されたチップで素早く安定して発煙された良質な煙は密封されたシステム内を循環します。さらに煙吸着消去工程の組込により発煙時間の短縮を実現。アフターバーナーの必要がないほど、排煙量(濃度)は最小限におさえられます。角材勝式発煙装置は新型ローターにより、発煙工程と同時に大量のけむりを供給します。

お望みのカラー・香・仕上がりに合わせて発煙方式を選択



スモームスモーカーS800H

大型インダストリー用
発煙時に蒸気を加えて、素早く
強力なスモーク



チップ式G505H/350H

濃いカラーと力強い香り
チップはドライで使用
小型機種は煙循環対応



おがくず式G400S/G200S

明るく自然な色と香り
おがくずを水で湿らせて使用
煙循環システム対応



トラディスモーカー 燻液噴霧式



角材摩擦式 FR1002/702 FRSS702

タールの
少ない上質な煙。
抜群の作業効率





ユニバーサルユニット



エアーマスターUK

ライヒ社の長年のノウハウと最新の技術が詰まった基本の
スモークハウス

AIRMASTER® UK

エアーマスターUK

エアーマスターUK 機能

- ✓乾燥
- ✓ボイル
- ✓熟成
- ✓ベーキング
- ✓冷燻
- ✓温燻
- ✓保存
- ✓エアークонденシヨ
ニグスモーク
- ✓発汗
- ✓解凍
- ✓クッキング
- ✓赤み付
- ✓シャワー

ハム・ソーセージに最適なエアフローでむらの少ない加熱燻煙仕上がりに。高効率熱交換器と、最新の加熱理論に基づいた制御で、工程時間の短縮、省エネ、歩留まりが向上します。

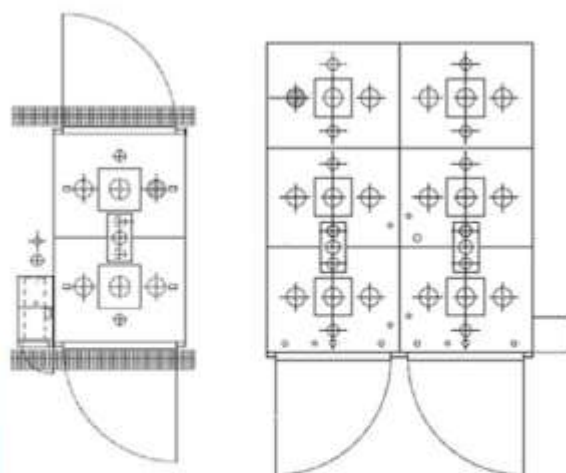


エアーマスターUK サイズ一覧

| エアーマスターUK/UKF | 1800 | 2000 | 2100 | 2200 | 2500 | 5000 | 7500 | 10000 | 12500 | 15000 |
|---------------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| チャンパー奥行 mm | 900 | 900 | 1050 | 1255 | 1255 | 2290 | 3375 | 4460 | 5545 | 6630 |
| チャンパー横幅 mm | 1120 | 1350 | 1350 | 1450 | 1450 | 1450 | 1450 | 1450 | 1450 | 1450 |
| チャンパー高さ mm | 2350 | 2350 | 2550 | 2550 | 2630 | 2630 | 2630 | 2630 | 2630 | 2630 |
| 制御盤/発煙装置幅 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | | | | | |
| 台車入数 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 台車奥行 mm | 750 | 750 | 900 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| 台車横幅 mm | 800 | 900 | 900 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| 台車高さ mm | 1550 | 1550 | 1750 | 1750 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| 1台車段数 | 5 | 5 | 6 | 6 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |



エアーマスターUKF
小型角材摩擦式発煙装置が
ドアに組込まれたコンパクト
モデル (角材6cm×6cm×70cm)



最適なレイアウトをお選びいただけます

THE HYBRID

HOT



FAST



COOL



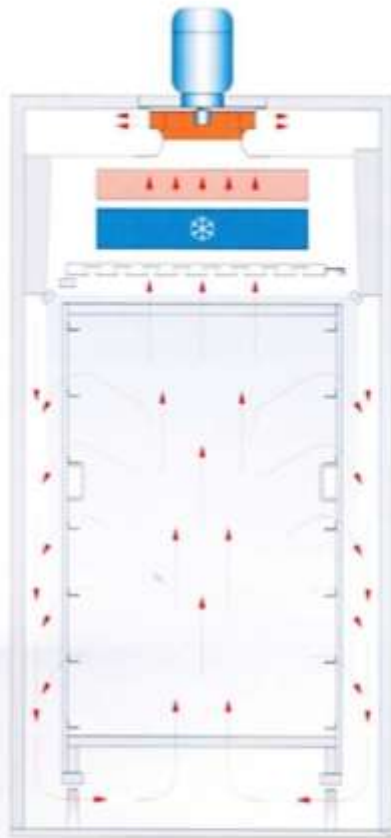
AIRMASTER® IC INTERCOOLER

エアーマスターインタークーラー

加熱から冷却までを1台で

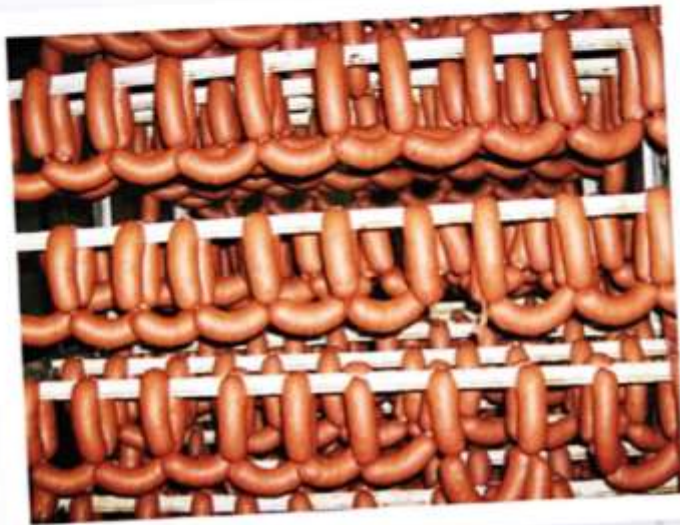
エアーマスターインタークーラーはライヒ社の最新鋭の機能システムです。インタークーラーでは、あらゆる温度帯の調理から、強制的な冷却の工程までを1台の機械の中で行うことをご提案します。この新システムでは、従来加熱工程ののち、続いて冷却・冷蔵工程へと商品が搬送されていたものを、すべて複合機一台で処理することができます。

すでに欧州の大型製造工場での納入実績で、製造工程の改善に大変成果を上げています。また、機械の能力も、加熱・冷却ともに、互いの機能が損なわれることは全くなく、商品を最大限にチャンバーに入れても、常に最適な運転を行います。



インタークーラーの利点

- + 一台に異なる2つの機能が融合、各工程ごとの機械・設備をそろえなくて済みます。
- + 一度チャンパーに入れた商品は次の工程まで密閉されたチャンパー内にそのままとどまるため加熱後の雑菌対策になります。
- + 商品が包装されるだけになるまでの工程が一貫して1つのチャンパー内で行われます。乾燥・加熱・燻煙・冷却・すすぎ・強制冷却までを商品を移動させることなく行います
- + 通常のライヒ UK チャンパーより冷却工程を素早く組めるため、商品を冷却工程へ移送する設備コストとメンテナンスがいらしません。
- + 最適なエアフローで、素早い工程時間を実現
- + 製造工程として最も安定性の高いシステムです
- + 省エネのために一時冷却にはシャワー／ミストシャワー／低温のフレッシュエアを使用
- + 各工程への移動も待機時間もなくノンストップで行えるので機械稼働率が格段に上がります



エアーマスターインタークーラー機能

- | | |
|--------|---------------------|
| ✓乾燥 | ✓エアコンデショ ニングスモーク |
| ✓ボイル | ✓発汗 |
| ✓熟成 | ✓解凍 |
| ✓ベーキング | ✓クッキング |
| ✓冷燻 | ✓赤み付 |
| ✓温燻 | ✓シャワー |
| ✓保存 | ✓強制冷却 |

インタークーラー対応サイズ（～11台車入りまで対応）

| エアーマスターインタークーラー | 2500 | 5000 | 7500 | 10000 |
|-----------------|------|------|------|-------|
| チャンパー奥行 mm | 1200 | 2290 | 3375 | 4460 |
| チャンパー横幅 mm | 1450 | 1450 | 1450 | 1450 |
| チャンパー高さ mm | 2630 | 2630 | 2630 | 2630 |
| 制御盤/ジェネレーター幅 | 400 | | | |
| 台車入数 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 台車奥行 mm | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| 台車横幅 mm | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| 台車高さ mm | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| 1台車段数 | 7 | 7 | 7 | 7 |





AIRMASTER® UKQ AIRJET

UKQ エアージェット

最適なエアフローにより1バッチの処理量が通常の UK チャンバーより飛躍的に増やせます。段の間隔が緊密な台車を使用し、金網に商品を並べる方式に特化させた設計で、小さな生ハム、ローストビーフ、長いサラミ、ロースハムなど寝かせた状態で製造できます。

安定してむらの少ないエアーは、エアー切替フラップにより毎分左右交互に入れ替わりながら流れます。庫内のエアーは特別に設計されたエアーガイド壁を通して、大容量かつ最適な強さの水平な流れで吹き出し、そして商品の間を通り、吸い込みます。

食材を刺して吊るさないのが衛生的で、スライスロスが少なく済みます。

エアーマスターUKQ サイズ一覧

| エアーマスターUKQ エアージェット | 2500 | 5000 | 7500 | 10000 | 12500 |
|--------------------|------|------|------|-------|-------|
| チャンバー奥行 mm | 1200 | 2290 | 3375 | 4460 | 5545 |
| チャンバー横幅 mm | 1830 | 1830 | 1830 | 1830 | 1830 |
| チャンバー高さ mm | 2805 | 2805 | 2805 | 2805 | 2805 |
| 制御盤/ジェネレーター幅 | 400 | | | | |
| 台車入数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 台車奥行 mm | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| 台車横幅 mm | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| 台車高さ mm | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| 1 台車段数 最大 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 |

4 台車入りより田の字型（複数列）も可能です。
UKQ エアージェットシリーズではベーキングチャンパーとして 300℃まで対応します。





高度なフラップの変更システムにより、チャンパー内に左右交互に吹き出すエアフローを実現。ライヒ社の優れた技術により、チャンパー内の商品全体にむらを少なく熱と香りの素となるスモークをいきわたらせます。商品の乾燥の上りのむらが少なく、仕上がりの品質に確実に反映されます。

UKQ エアージェット機能

- | | |
|--------|-------------------------|
| ✓乾燥 | ✓エアークонденシヨ ニングスモーク |
| ✓ボイル | |
| ✓熟成 | ✓発汗 |
| ✓ベーキング | ✓解凍 |
| ✓冷燻 | ✓クッキング |
| ✓温燻 | ✓赤み付 |
| ✓保存 | |



エアーマスター オプション

エコブーストシャワー：

冷却シャワー時に空気を取り込み泡状にしたシャワー水を衛生的なステンレス配管から噴霧することで、使用する水量を削減。シャワーと同時に気化潜熱が発生する効果で冷却効率が向上。自動運転ではインターロック機構と連動して自動でドアが開き、シャワー後は必要に応じてドアが自動で閉まります。ライヒ社従来の連続シャワー比で最大 30%の冷却時間短縮、最大 50%の節水効果があります。(写真上)

エアークンデショニングシステム：

非加熱製品・冷燻に完全対応。夜間運転にも

構成機器：

- ・冷却エバポレーター
- ・微加湿
- ・モニター
- ・インバーターを用いた循環ファンの運転
(微速・低速・高速)



エバポレーター

自動ドアオープンクローザー：

チャンパーのドアを自動であけるシステム。開け具合は3段階調節、開くだけでなく自動で閉まります。

トンネル型仕様：新型インターロック組込

スモークハウスの前後両側にドアを取り付け、台車の入口と出口作ります。出口側の部屋を仕切ることにより商品の流れを衛生的な一方通行にできます。



新型インターロック

高温仕様：

UK チャンパーは電気ヒーターの追加で 200°Cまで対応

垂直ゲート式チャンバードア チャンパー床面ピット設計

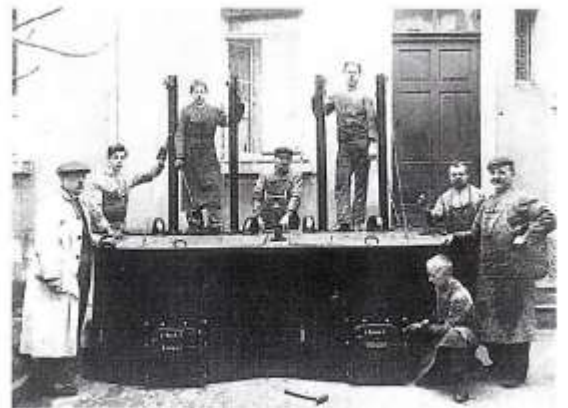


90 cm角大型ビューウィンドウ



ライヒ
MADE IN GERMANY

ライヒ社はドイツでも最も古い食品の加熱機械メーカーの一つです。125年余の歴史の中でお客様の問題解決のため、最高の品質・機能をご提供してきました。たゆまぬ技術革新を進め、常に最先端の革新的発想や技術を製品に反映・確実に機能させ、同時に製造工程・据付設置工事の効率化を進めています。燻煙・空調技術の専門家としてライヒ社のご提案する技術とノウハウはお客様に高い評価を頂いています。ライヒ社は日本を含め、世界中にメイド・イン・ジャーマニーの品質をお届け致します。



125年以上にわたる改良の歴史です



REICH Thermoprozesstechnik GmbH 社
日本総代理店

リングトレーディング株式会社

東京都文京区千石 1-4-13

TEL 03-3946-5050 FAX 03-3946-5094

