

生地にやさしい、だから差が出る！本物が作れる！

トレゴ[®]は特に生地を大切に扱いたいと考えているパン屋さんのために開発された、バゲットモルダーの高級機です。極力、生地に負担をかけないシステムを備えているため、取り扱いの難しいパン生地の成形も理想的に行えます。

おすすめ

Point

- **3本ローラーだから生地が傷まない**
通常のバゲットモルダーは2本ローラーですが、トレゴ[®]はプレモルディングが行える3本ローラータイプ。段階的に無理なく成形できます。
- **キメ細かいクリアランス**
クリアランス調整は36段階。仕上がりのバラツキもありません。
- **大量生産も**
1時間に1,800本のバゲットを作ることが出来ます。
- **どんなパンも思い通りに成形**
トレゴ[®]ならではのPPRシステム(次頁参照)で、50g～1,450gの生地に対応できるので、小さいパンから大型ローフまで一台で対応できます(PPR、トラディションのみ)。
- **生地を守る国際特許ローラー**
国際特許のアルベオプラスシステム(次頁参照)は、デリケートな生地のガスを無理に押し出すことなく、すばらしい気泡のパンを作ることが出来ます(トラディションのみ)。
- **先細バゲットを簡単成形**
オプションの「ポイントトップ」を利用することで、先細タイプのバゲットを簡単に成形できます。



TREGOR



機種名	型式	付属機能
トレゴ [®]	TREGOR	—
トレゴ [®] ・PPR	TREGOR P	PPRシステム
トレゴ [®] ・トラディション	TREGOR T	PPRシステム+アルベオプラスシステム+ポイントトップ

機能

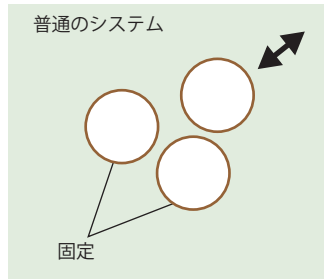
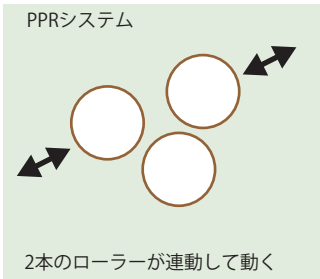
● PPRシステム

普通のシステムではローラーの1本のみが動くことによりクリアランスを調整しますが、PPRシステムは手前の2本のローラーが連動して動きます。このために、ローラー間隔の微調整が可能になり、より少量のパンも成形することができます。

Prelaminage (予備モールディング)

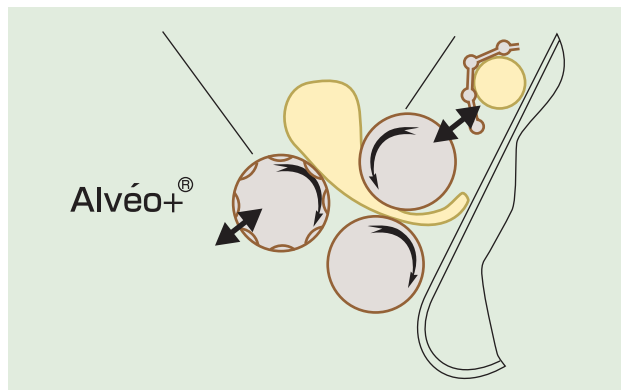
Progressif (段階的モールディング)

Reglable (クリアランスを細かく調節可能)



● アルベオプラスシステム 国際特許

アルベオプラスシステムではプレモールディング時の1本のローラーに複数のへこみがあります。このへこみ形状がガスを含んだ生地によく働き、圧力をかけすぎないために生地に負担のない成形が行えます。



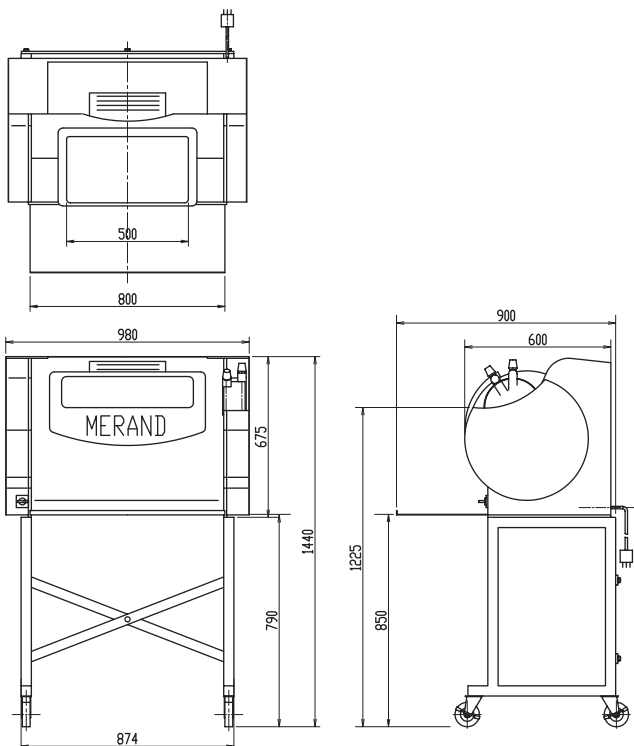
● ポイントトップ

国際特許

後部コンベアベルトに装着するだけで、簡単に先細バゲットが成形できます。



外形図



仕様

	TREGOR シリーズ(共通)
外形寸法 (W×D×H)	980×900×1440mm
電源	三相 200V 接地型 3 極プラグ 20A 250V コード 1.8m付
モーター	0.55kW 50/60Hz 2.9/2.9A
ローラー	φ70×780mm
ベルト幅	740mm
ローラークリアランス	0 ~ 50mm
本体重量	約 180kg (TREGOR T: 約 185kg)
生地重量	50 ~ 1450g (ポイントトップ使用時は 50 ~ 450g)

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
 TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

<http://www.aicohsha.co.jp>

※仕様及び外観は研究改良のため、予告なく変更する場合があります。
 ※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840 名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
 仙台営業所 / TEL.(022)381-0127 大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
 神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230 福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
 ◎工場: 蕨・春日部・浦和・川口

■このカタログは2016年7月15日現在のものです。 2014.07.23