



すべては、
お客様の理想の
チョコレート
つくりの為に

—
OSA MACHINERY

 **オサ機械株式会社**

〒226-0012 神奈川県横浜市緑区上山1-2-19
TEL:045-931-7231 FAX:045-931-7236
info@osa3.co.jp <https://www.osa3.co.jp>



OSA SPIRIT



オサ機械は1932年創業。
90年選ばれ続ける
チョコレート製造機械メーカーです。

豊富な経験を有し、長年の経験と独創性豊かな技術により、
チョコレート製造機械専門メーカーとして関係業界より確固たる評価をいただき、
国内はもとより海外にも販売しております。



世界への挑戦

Challenge to the world

創業以来、オサ機械は国内にとどまらず、
世界へチョコレートの美味しさを伝える為、日夜努力して参りました。
近年はアジアに高品質なチョコレートを届ける為に、
新しいチョコレート及びお菓子の創造に向けた研究を繰り返し、
他社に無い価値を提供することで、
日本及び世界の市場でご愛用いただいております。

Delivery record



チョコレート製造トータルプランナー

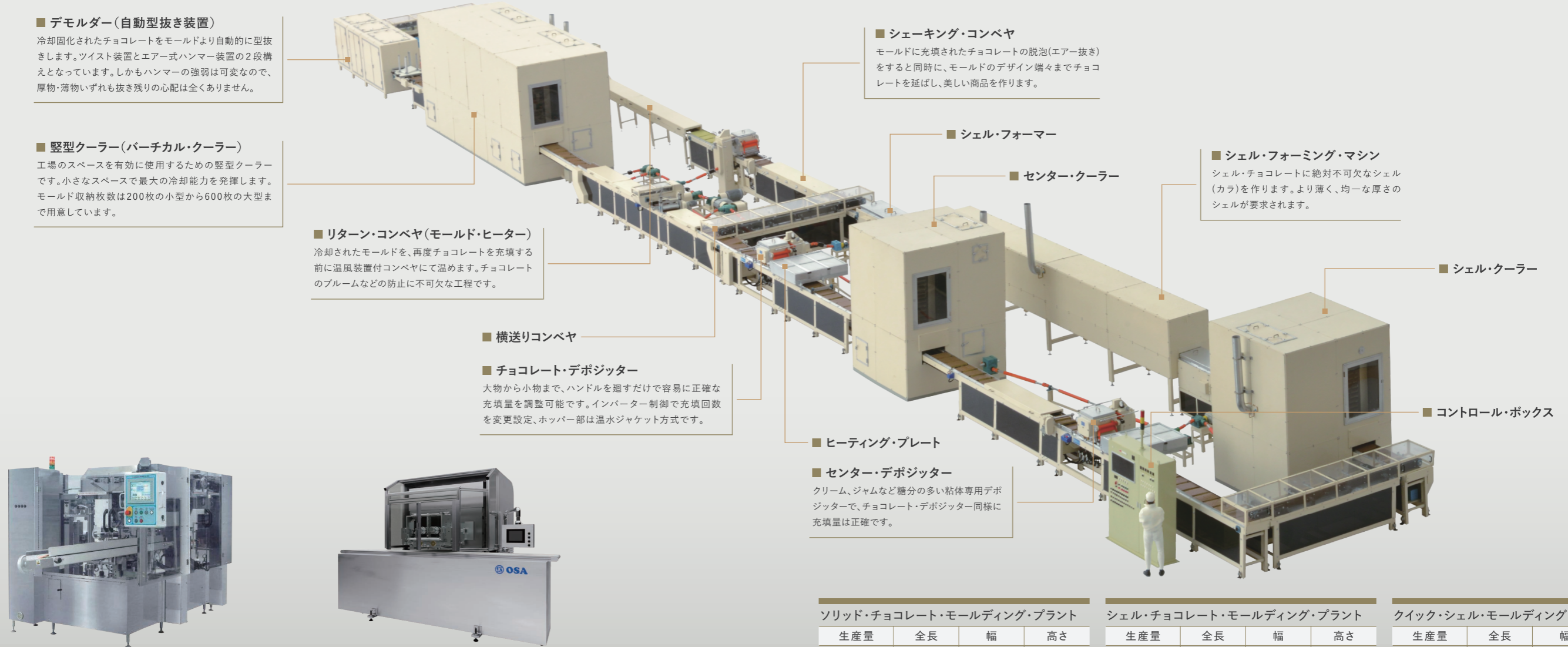
バラエティに富んだ多品種生産を、完全自動化。
本格的な全自動チョコレート成形プラントが
消費者ニーズに応えます。

創業から90年蓄積したノウハウを活かしてお客様の理想のチョコレートを形にします。
原料、機械、包装、チョコレートの製造は全て弊社にご相談ください。



SHELL CHOCOLATE MOLDING PLANT

シェル・チョコレート・モールドイング・プラント



ソリッド・チョコレート・モールドイング・プラント				シェル・チョコレート・モールドイング・プラント				クイック・シェル・モールドイング・プラント			
生産量	全長	幅	高さ	生産量	全長	幅	高さ	生産量	全長	幅	高さ
26ショット/分	20m	5m	3.4m	24ショット/分	35m	5m	3.4m	20ショット/分	32m	6.4m	3.4m

*数字は参考ですので、ご要望により仕様は異なります。

DEPOSITOR

デポジッター

モールド(チョコレートの型)やコンベヤに常に正確な量のチョコレートを供給する機械です。用途に合わせてさまざまな種類のデポジッターがあります。



チップ・チョコレート・デポジッター

CCD/600/800/1000

ベルト上に正確な量のチョコレートを充填します。デポジッター・ホッパーは機械本体より引き出すことができ、チョコレートの色替えが簡単にできます。

型式	最大幅	高さ	長さ	ベルト有効幅
CCD-1000	1640mm	1786mm	1280mm	1000mm



ナイス・ショット・チョコレート・デポジッター

ND-275/425

チョコレートとクリームその他のセンターが同時に充填されシェル・チョコレート製品が生産できます。分解、組立が簡単で、洗浄も可能です。

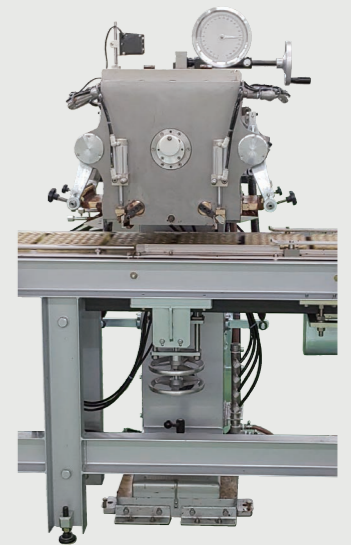
型式	最大幅	高さ	奥行
ND-275	900mm	1755mm	1355mm
ND-425	1280mm	1920mm	1665mm

チョコレート・デポジッター

DC-275/425

大物から小物まで容易に充填量を調整できます。インバーター制御により、充填回数も設定できます。標準的な大きさのモールドに対応するデポジッターです。

型式	最大幅	高さ	奥行
DC-275	745mm	1850mm	1090mm



ポンプ式デポジッター

PDC-275

ソリッド・チョコレートの多品種・少量生産に適した充填機です。コンベヤ、モールドスタッカーなどを備えており、大型機同様の高効率な生産が可能です。

型式	最大幅	高さ	奥行
PDC-275	2270mm	1548mm	730mm

TEMPERING

テンパリング

オサ機械のテンパリング・マシンは、
すぐれた技術・構造により、
正確にチョコレート温度を管理することで、
あらゆるタイプのミルクチョコレート・
ブラックチョコレート等に対応できます。



チョコレート・テンパリング・マシン

OAT-C-300/600/1000/1500

多段式テンパリング・マシンです。高い攪拌強度およびスクレーピング装置により、高い安定溶解度のベーター結晶を形成し、良質なテンパリングチョコレートを供給します。

型式	最大幅	高さ	奥行	能力
OAT-C-300	1070mm	1725mm	1170mm	300kg/h
OAT-C-600	1070mm	1965mm	1170mm	600kg/h
OAT-C-1000	1070mm	2185mm	1170mm	1000kg/h
OAT-C-1500	1070mm	2405mm	1170mm	1500kg/h



チョコレート・テンパリング・マシン

OAT-300E/600E/1000E/1500E/2000E

新型のテンパリング・マシンです。

水温の制御を行うことで、より高品質なテンパリング・チョコレートの供給が可能となりました。
その他にも、生産可能状態までの時間短縮、電力コストの削減などを実現しました。

型式	最大幅	高さ	奥行	能力
OAT-300E	1054mm	1590mm	1104mm	300kg/h
OAT-600E	1054mm	1834mm	1104mm	600kg/h
OAT-1000E	1054mm	2054mm	1104mm	1000kg/h
OAT-1500E	1054mm	2473mm	1184mm	1500kg/h
OAT-2000E	1054mm	2877mm	1404mm	2000kg/h

小型チョコレート・テンパリング・マシン

AST-100/250

チラー装置を内蔵した水冷冷却式の小型テンパリング・マシンです。
高性能・大型テンパリング・マシンをそのまま小型化しました。

型式	最大幅	高さ	奥行	能力
AST-100	1050mm	1625mm	830mm	100kg/h
AST-250	1350mm	1420mm	1120mm	250kg/h



小型チョコレート・テンパリング・マシン

OST-100

小型冷凍機を内蔵した直房冷却式の小型テンパリング・マシンです。

小型のコーティング・マシン、モールドイング・マシン、デポジッターに最適です。

型式	最大幅	高さ	奥行	能力
OST-100	910mm	793mm	620mm	100kg/h

FORMING

フォーミング

パフライス、コーンフレーク、ドライフルーツ、ナッツ類、ビスケット等をチョコレートと混合し、ライト感覚のクランチチョコレートを作ります。



クランキー・チョコレート・フォーミング・マシン・プラント

CCF-275

半自動式、自動式、プラントに組込んで完全自動化など様々対応ができます。

型式	モールド標準寸法
CCF-275	275mm×205mm

小型バー・フォーミング・マシン

NR-250

成形、カットまでをコンパクトにまとめた小型機です。パフライス、コーンフレーク、ドライフルーツ、ナッツ類、ビスケット類をチョコレートと混合し、バー・チョコレートを自在に作れます。

型式	最大幅	高さ	長さ
NR-250	610mm	1430mm	4860mm



クランキー・チョコレート・フォーミング・マシン

CCF-275

クランチ成型の多品種・少量生産に適したフォーミングマシンです。モールドを変えて、様々な形のクランチが成形できるので、研究開発にも利用可能です。

型式	最大幅	高さ	長さ
CCF-275	569mm	1210mm	2200mm



バー・フォーミング・マシン

NR-600/800

原料混合、成形、カット、コーティングまでの自動化ができます。

型式	最大幅	高さ	長さ
NR-600	1700mm	1570mm	13750mm
NR-800	1900mm	1570mm	13750mm

COATING

コーティング

長年にわたるチョコレート・コーティング・マシン製作の経験に基づき簡単にチョコレートの色替えができる機種を開発いたしました。

コーティング・マシンの主要部分はステンレス製で、チョコレートタンク・ネットコンベヤー・カバーその他主要部分が簡単に分解、洗浄ができます。



チョコレート・コーティング・マシン

OE-NE-300/400/600

テンパリング、ノーテンパリングどちらのチョコレートにも適応したコーティング・マシンが製作できます。主要部分を取り外すことができ、掃除が簡単です。

型式	最大幅	高さ	長さ	コンベヤ有効幅
NE-300	990mm	1335mm	1100mm	300mm
NE-400	1090mm	1335mm	1100mm	400mm
NE-600	1290mm	1335mm	1100mm	600mm



チョコレート・コーティング・マシン

NED-300/400/600

チョコレートタンクが引抜き式で色替えが簡単に出来ます。チョコレートタンクがユニットごと引抜けることにより、掃除がさらに簡単になります。

型式	最大幅	高さ	長さ	コンベヤ有効幅
NED-300	1120mm	1410mm	1175mm	300mm
NED-400	1220mm	1410mm	1175mm	400mm
NED-600	1420mm	1410mm	1175mm	600mm

チョコレート・ハーフ・コーティング・マシン

TCC-300S/400S

エクレア、シュークリーム、菓子パン、ドーナツ等の表面(上部のみ)にチョコレートをかけられます。回転ロール、コンベヤにスクレーパーが付いています。チョコレートの流量調節が自由かつ簡単にできます。小型・可搬式なので小回りが利き、小スペースで生産が可能です。

型式	最大幅	高さ	長さ	コンベヤ有効幅
TCC-300S	842mm	1250mm	1300mm	300mm
TCC-400S	960mm	1250mm	1500mm	400mm



チョコレート・ハーフ・コーティング・マシン

TCC-600/800/1000/1200

チョコレート循環ポンプにより、タンク内のチョコレート温度調節が安定します。また、色替えや掃除が容易にできる引抜き式など特殊型にも対応しています。

型式	最大幅	高さ	長さ	コンベヤ有効幅
TCC-600	1200mm	1600mm	1910mm	600mm
TCC-800	1200mm	1600mm	2110mm	800mm
TCC-1000	1200mm	1600mm	2310mm	1000mm
TCC-1200	1200mm	1600mm	2510mm	1200mm

COOLING

冷却設備

クーリング・トンネル



コーティング・マシン、フォーミング・マシン用のベルトコンベヤ式クーリング・トンネルです。理想的な冷却カーブにより、チョコレートに不可欠の最高の光沢・つや・風味を創ります。断熱カバーが簡単に開閉でき、清掃性・メンテナンス性に優れています。

MELTING/REMOVING

溶解・固形物除去

チョコレート・メルティング・ケトル



内外装共にステンレス製のジャケット式で均一な加熱を保ちます。キャスター付きで、移動が簡単にできます。

型式	容量	最大幅	高さ	モーター
MS-50	50kg	670mm	1056mm	0.4kw
MS-100	100kg	850mm	1083mm	0.75kw
MS-200	200kg	950mm	1231mm	1.5kw

ペースト・クリーナー

PC-1/3



スクリーンの高速回転による遠心力作用により異物を除去します。低温の電気ヒーターが組み込まれており、間接的に保温しています。

型式	最大幅	高さ	モーター
PC-1	492mm	418mm	0.75kW
PC-3	646mm	529mm	2.2kW

処理能力	スクリーン回転数	電気ヒーター	スクリーン孔径
1000-3000 ℓ/hr	1500rpm	200W	1.2mmΦ
2000-6000 ℓ/hr	1500rpm	350W	1.2mmΦ

チョコレート・フィルター

OF-1



振動ろ過装置で異物をろ過し、製品の純度を高めます。露出した高速回転部がないため、安全に作業できます。

型式	最大幅	高さ	モーター
OF-1	660mm	541mm	0.4kW

縦型クーラー(パチカル・クーラー)



モールドイング・プラント用の縦型クーラーです。工場のスペースを有効に活用でき、省スペースで最大の冷却能力を発揮します。モールド収納枚数は、100枚から600枚まであります。

ストレージ・タンク

ST-500/1000/1500/2000/3000



温水ジャケット式でチョコレート温度を正確に制御します。スクレーパー付き攪拌器で十分な攪拌能力を備えています。

型式	容量	最大幅	高さ	モーター
ST-500	500kg	962mm	2111mm	1.5kw
ST-1000	1000kg	1212mm	2370mm	2.2kw
ST-3000	3000kg	1618mm	3246mm	5.5kw

ストリーム・セパレーター

SS-1



高粘性液体中の固形物(タマ等)をスクリーンの高速回転による遠心力の作用により分離除去します。高い分離能力と清掃交換頻度の低減を特徴としています。

型式	最大幅	高さ	モーター
SS-1	916mm	590mm	0.75kw

処理能力	スクリーン回転数	電気ヒーター	スクリーン孔径
1000-3000kg/hr	1500rpm	200W	0.8mmΦ

MATERIAL

原料装置

ロータリーコンチェ

RC-400/800/2000



攪拌機によりココアバターを均一に行き渡らせ、チョコレートの粒子を滑らかにし、摩擦熱によりチョコレート独特の風味を出します。

型式	最大幅	高さ	奥行
RC-2000	2100mm	2118mm	3130mm

OTHERS

その他

チョコレート・ウォーマー

OS-10/20



正確に自動温度調整ができ、安定した保温状態を保ちます。

型式	最大幅	高さ	長さ	容量
OS-10	350mm	230mm	405mm	10kg
OS-20	350mm	230mm	607mm	20kg

手動式デポジッター

PFM-2000



モールドや中空製品(トリュフ等)へチョコレートやセンター材を充填できます。手早く分解、洗浄が可能です。

型式	最大幅	高さ	長さ
PFM-2000	400mm	570mm	510mm

バターメルター

BM-1000

カカオバターを固まりのまま投入でき、溶解作業の短縮と作業が容易にできます。

ミキサー

KM-1000

混合練り合わせ作業が短時間ででき、高い処理能力を誇ります。余剰物を完全に排出します。

リクファイヤー

CM-750

特殊な回転羽根による効率的な混合練り作業により完全に液化されます。チョコレート・ポンプと接続してコンチェ、ストレージ・タンクに送ります。

コロパ(コーティング・パン)

OCP-5/100

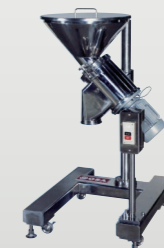


研究所・試験室・少量生産用に適しています。(大型サイズの対応も可能です。)パンの回転はインバーターにより自由に変わります。

型式	径	口径	奥行	パッチ容量
OCP-5	350Φ	200Φ	500mm	5kg
OCP-100	1070Φ	600Φ	850mm	100kg

粉フルイ機

HRS-1シリーズ/HRS-2シリーズ



製菓、製パン等の食品産業から製菓産業まで幅広くお使いいただけます。かたまりを取り除くと同時に、粉の中に空気をよく含ませます。

型式	最大幅	高さ	奥行	能力
HRS-1S	900mm	1370mm	635mm	100kg/4分
HRS-2A	628mm	1973mm	1000mm	100kg/2分
HRS-2B	628mm	2773mm	1000mm	100kg/2分