



ジェットコーター デコレータ

フードジェット社のジェットコーター・デコレータを使えば:-
 ①コンピュータ上でデザインしたロゴやキャラクター、マークを
 ②クッキーやアイスクリームなどの貴社の製品の上に、
 ③お望みの液体（チョコレートやジャム、バターなど）
 で描き出します



デコレータとして・・・

お望みの絵柄をお望みの位置にプリントできます



ジェットコーターとして・・・

必要な位置に必要な量のマスを塗布することができます



使用実績のある液体

チョコレート（テンパリング前・後）、ジャム、マヨネーズ、
バター、ドウ、オリーブオイル etc etc

サマック株式会社

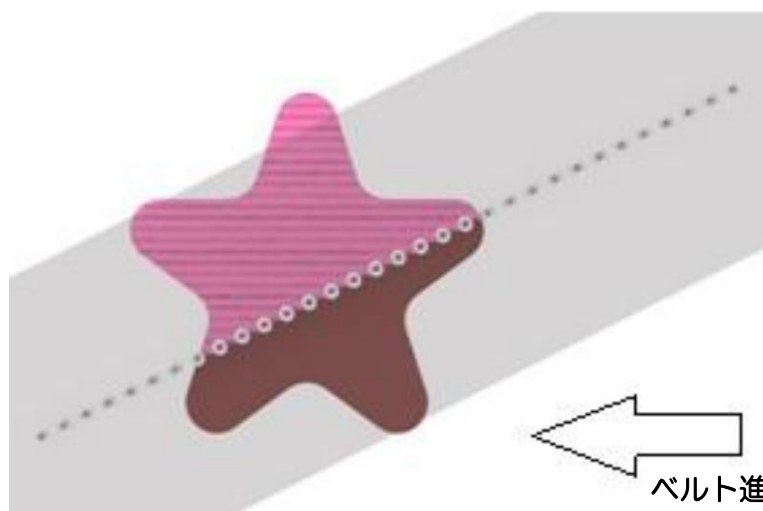
〒105-0012 東京都港区芝大門2-3-7 VILLA芝大門3F

TEL : 03-6459-4491 FAX : 03-3431-0666

Email: sales@samac.co.jp



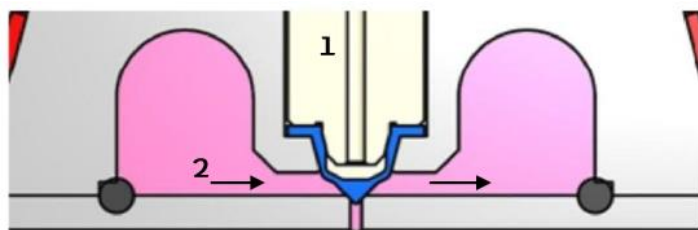
デコレーションの原理



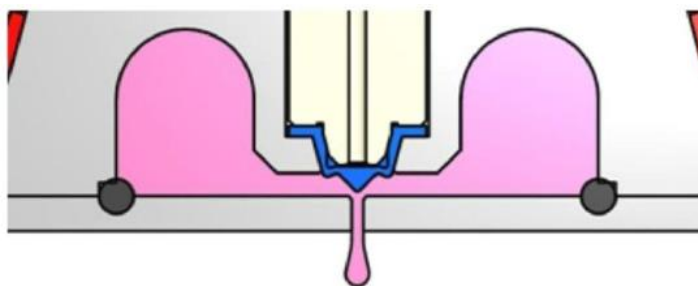
コンピュータでお好みのプリントパターンをドット・マトリクス化して頂きます（専用のソフトが無料でFoodjet社より提供されます）
このパターンを1列のジェットノズルで描きます
プリントヘッドには機種によりそれぞれ24、又は、48のノズルがついております
プリントヘッドを斜めに傾け、且つ、その角度に応じた吐出遅延時間を各ノズルに設けることにより、ノズルピッチよりも解像度を上げることが可能になります

吐出の原理

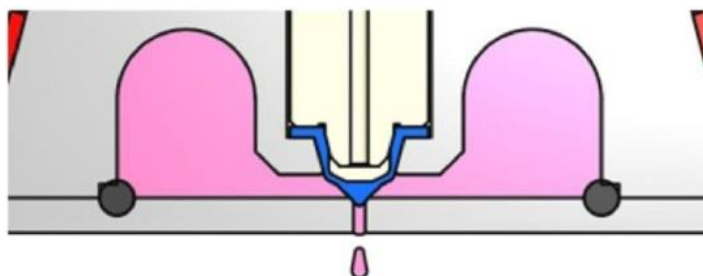
ノズルは少量の液体を高速で吐出できるようオリフィスになっております



ノズルはメンブレンにより通常、閉められています
マスの圧力(2)よりも高い空圧がエアチャンバ(1)に掛けられており、これによりメンブレンが膨れて、オリフィスにマスが漏れ出ないようにになっています



極めて短い時間(5-15ms)、エアチャンバの空圧がゼロになります
マスの圧力によりメンブレンが上に上がります
これによりマスがオリフィスを通り、吐出されます



空圧がチャンバに戻れば、メンブレンが再度膨れてノズルが塞がれます

サマック株式会社

〒105-0012 東京都港区芝大門2-3-7 VILLA芝大門3F

SAMAC

TEL : 03-6459-4491 FAX : 03-3431-0666

Email: sales@samac.co.jp