

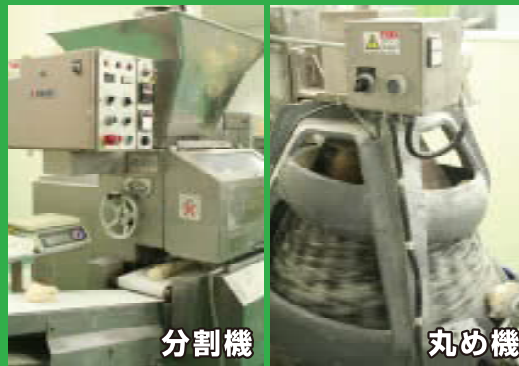
# ①ミキサー



ミキサーはパン生地を作ります。  
1回で給食あげぱん 2000 個分の  
生地が仕込めます。

動画は  検索   
<http://www.ogino-pan.com/2014/02/post-29.html>

# ②分割機 & 丸め機



ミキサーで作った生地を分割機  
で同じ大きさに切って、丸め機  
でまるめます。

動画は  検索   
<http://www.ogino-pan.com/2014/02/post-29.html>

# ③プルファー



丸めた生地をプルファーで休ま  
せます。(ベンチタイム)

動画は  検索   
<http://www.ogino-pan.com/2014/02/post-29.html>

# ④成形



パンの形をつくります。  
※写真はコッペ型です。他にも成型で、  
あんぱんの餡を包んだりします。

動画は  検索   
<http://www.ogino-pan.com/2014/02/post-29.html>

# ⑤発酵室



パンを一定の温度と湿度に保っ  
た部屋に入れて、パンを膨らま  
せていきます。(発酵)

動画は  検索   
<http://www.ogino-pan.com/2014/02/post-29.html>

# ⑥トンネルオーブン



自慢の長いオーブンでパンを  
焼いていきます。  
※1時間あたり約4000個焼けます。

動画は  検索   
<http://www.ogino-pan.com/2014/02/post-29.html>

# ⑦スパイラルコンベア



らせん状のコンベアに焼いた  
パンを置いてゆっくりとあら  
熱を取ります。

動画は  検索   
<http://www.ogino-pan.com/2014/02/post-29.html>

# ⑧包装



ご注文に合わせて、包装します。  
そして箱詰めし、出荷に備えます。

動画は  検索   
<http://www.ogino-pan.com/2014/02/post-29.html>



# 株式会社オギノパン