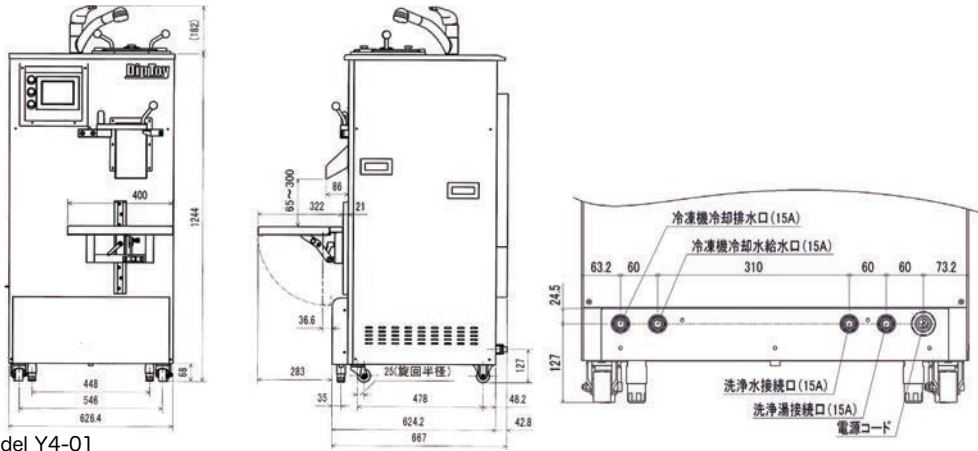


# DIPTPY Y4-01



Model Y4-01

| 仕様 / Specification                     |                    | 能力 / Capacity           |                                    |                    |
|--|--------------------|-------------------------|------------------------------------|--------------------|
| タイプ / Type                             | 標準 / Standard spec | 冷凍機無し / Without freezer | 条件 / condition                     | 時間 / Required time |
| 容量 / Furnace volume                    | 10 L               | 10 L                    | 水 (20°C→100°C) 加熱 / Water heating  | 17分 / min.         |
| 電源(3相AC200V) / Power (3-phase,200V/AC) | 5.80 Kw            | 4.50 Kw                 | 水 (100°C→20°C) 冷却 / Water freezing | 15分 / min.         |
| ヒーター / Heater                          | 3.00 Kw            | 3.00 Kw                 | カスタードクリーム / Custard cream          | 30分 / min.         |
| 冷凍機 / Freezer                          | 1.10 Kw            | 無し / Null               | アイスクリーム (-5°C) / Ice cream         | 80分 / min.         |
| 攪拌モータ / Agitator motor                 | 0.75 Kw            | 0.75 Kw                 | プリン (65°C) / pudding               | 25分 / min.         |
| 熱媒循環ポンプ / Heat medium circular pump    | 0.75 Kw            | 0.75 Kw                 | 生キャラメル / Raw caramel               | 90分 / min.         |
| 冷媒循環ポンプ / Refrigerant circular pump    | 1.65 w             | 無し / Null               |                                    |                    |
| 外形寸法 / Outer dimensions                | H1244×W624×D667mm  |                         |                                    |                    |



# Y08-01 - Patisserie -

コストパフォーマンスに優れた、  
カスタードクリームに最適!!

This machine is, being proud of a high cost-performance, most suitable for cooking custard cream.

Model Y08-01

| 仕様 / Specification                     |                              |
|--|------------------------------|
| タイプ / Type                             | 冷凍機無し / Type without freezer |
| 容量 / Furnace volume                    | 6 L                          |
| 電源(3相AC200V) / Power (3-phase,200V/AC) | 4.2 Kw                       |
| ヒーター / Heater                          | 3.00 Kw                      |
| 冷凍機 / Freezer                          | なし / Null                    |
| 攪拌モータ / Agitator motor                 | 0.40 Kw                      |
| 熱媒循環ポンプ / Heat medium circular pump    | 0.75 Kw                      |
| 冷媒循環ポンプ / Refrigerant circular pump    | なし / Null                    |
| 外形寸法 / Outer dimensions                | H1094 mm×W605mm ×D544mm      |

| 能力 / Capacity                     |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| 条件 / Conditions                   | 時間 / Required time |
| 水 (20°C→100°C) 加熱 / Water heating | 10分 / min          |
| 水 (100度→40度) 冷却 / Water cooling   | 8分 / min           |

※冷却水以下の温度にはなりません。  
※アイス等の冷凍能力が必要な調理はできません。  
※ The temperature by water cooling operation won't go down below the temperature of cooling water itself.  
※ The way of cooking which needs the freezing function, isn't available.

# DipToy™

## Full Auto New Kneader

自動冷却機能付  
特許出願済  
煮炊き攪拌機



予告なく仕様変更する場合がありますので、詳しくはお問合せください。お客様の環境に合わせた、仕様変更できます。お問合せください。  
※Specification may be changed without a prior notice due to a sudden change of the design or development.

**SOKI-NAKATA**

静岡県藤枝市横内800-33  
TEL (054)641-1982 FAX (054)641-2158  
http://www.soki-nakata.co.jp web@soki-nakata.co.jp

機械のオーダーメイドが得意です。  
この得意を自動で実現する...  
最新のソフトウェアを実験します。

**SOKI NAKATA CO., LTD.**

800-33 Yokouchi, Fujiyeda-city, Shizuoka-Pref., 426-0002 Japan  
TEL:+81-54-641-1982 FAX:+81-54-641-2158  
URL: http://www.soki-nakata.co.jp MAIL: web@soki-nakata.co.jp

We are pleased to receive such making-to-order requests (custom-made orders) and hear any ideas or wishes or proposals how you want to automate the production process, from the customers.

**SOKI-NAKATA**





シリンダートップの蓋は、十分な排気ができるよう、数多くの鑽孔が施されています。この排気孔が、蒸気の戻りを防ぎます。排気が不要の時は、めくら蓋をはめます。

The top lid of the cylinder has numerous punches for enough exhaust steam. The specific shape of punches take a role to prevent the exhaust steam from returning to the inside of the cylinder. If exhausting isn't needed, blind-type lid will be used.

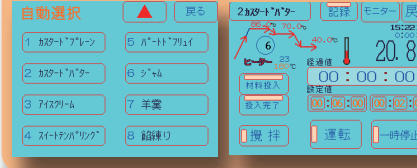


アジテーターのセットは、センターシャフトに差し込むだけのシンプルさ。又、アジテーターのエッジは常にシリンダー側面を掻き落します。

The agitator can be just simply set in the center shaft of the machine. The edges of the agitating arms will work to scratch the foodstuffs off the inner surface of the cylinder.

Dip Toyの「使い易い基準」は、トイトロールの画面にもあります。視覚的に理解し易い画面構成は、誰でも直ぐに使いこなす事が出来ます。

The "ease-of-use standards" of Dip Toy Y4-01, as being shown on the display of "Toy-trawl", is so clear and self-explanatory to all customers that they can easily use it.



操作パネル裏のカードスロットに、CFメモリをセットすれば、1分毎の温度データーをCSV形式で約2か月分記録できます。

If you insert the CF memory card into the slot on the backside of the operational control panel, thermal data measured at every minute for two (2) months period will be recorded into the memory card in CSV (comma separated value) form.



# Y4-01

Full Auto New Kneader

カスタードクリーム、アングレーズ、アイスクリーム、ジェラート、プリン、ゼリー、ムース、チョコレート、デンプニング、ガナッシュ、パートドフリュイ、生キャラメル、羊羹、餡練り、求肥、ジャム、スープ、カレールー、胡麻豆腐、お粥など液状の調理にはほとんど対応します。

This machine is able to handle most of liquid foods and paste-like foods such as; Custard cream, Anglaise, Ice cream, Gelato, Pudding, Jelly, Mousse, Chocolate tempering, Ganache, pate de fruits, Raw caramel, Sweet jelly made from bean jam, Red beans jam, Jam, Soup, Curry-roux, Sesame-flavor Tofu, Rice gruel, and so on.

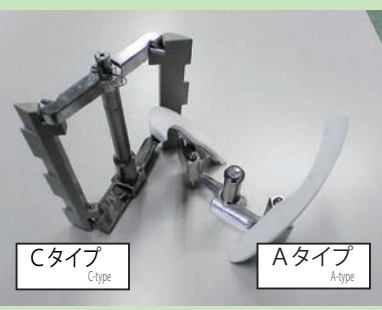


水平オープン式のシャッターを開き、シュートより材料を取り出します。パット受けテーブルは折り畳み式で収納時には邪魔になりません。※上下の高さは調整が可能

Dip Toy (Y4-01)は、加熱・冷却・冷凍までを完全に自動化した究極の液体調理用システムです。液体熱冷媒を使用した加熱冷却システム (HCSL)と、あらゆる加熱調理を可能にし、「使い易い基準」を追求した制御プログラム「トイトロール」は、食材の「うまみ」を最大限に引き出します。温度が上がり過ぎないように冷却しながら高温で加熱したり、低温で徐々に加熱してから高温で炊き込んだり、加熱完了と同時に急速冷却するなど、手作業では厄介な作業も簡単にできます。HCSLは、予め適温に加熱、或いは冷却した熱冷媒をシリンダー外周に循環させる事で調理に必要な熱を供給します。シリンダーそのものが発熱体になるので熱効率が良く、+180℃～-40℃と熱媒温度の設定範囲も広いので食材に合わせた設定が出来ます。トイトロールは、調理を8種類のカテゴリーに分類し、それぞれに対応した温度・時間・攪拌・制御オプションのデーターを16アイテムに登録する事ができます。メニュー画面でアイテムを選択し、材料を入れて運転スイッチを押すだけで、後はトイトロールが全ての工程を監視します。「使い易い基準」に徹底的にこだわったDip Toyは、必ずシェフの片腕になります。

Dip Toy model Y4-01 is the extreme type of liquid food cooking system that is equipped with the full auto functions to heat, cool and freeze. The two factors, one is the heating & cooling system (HCSL) that utilize the liquid heat exchanger, two is the "Toy-trawl" which is the operation control program that makes possible all kinds of heat-cooking and pursues the "ease-of-use standards", will extract the maximum flavor of every foods. The machine helps operators follow up with some procedures in the ways of manual cooking. \*To heat the food at a high temperature as well as cool down at the same time, in order to avoid "scorching" the foods. \*To gradually heat the food from a lower temperature up to a high temperature until the foods are cooked. \*To rapidly freeze the cooked food sooner after heat-cooking completes.

HCSL is able to supply enough heat for cooking a variety of foods by means of circulating the heat refrigerant which has been pre-cooled at an appropriate temperature or cooled down to the peripheral area of the cylinder. Since the cylinder itself becomes the heat exchanger, it provides a high thermal efficiency to supply a wide range of thermal energy from -40 to +180 degrees Centigrade. The selection of the best temperature for each food cooking method is available. "Toy-trawl" is the programming system which is able to sort out the cooking methods into eight (8) different categories and install the operation controlling program data of sixteen (16) items per category of such as temperature, hours, agitation time and so on. If the operator just selects one menu on the display of control panel and feed the foodstuffs to the machine and start the operation, there is nothing left to do more after that and he may just leave all to "Toy-trawl" which will work to observe and control all cooking process until the cooking completes. Dip Toy Y4-01, as an extreme type of liquid food cooking system which pursues "ease-of-use standards" to the convenience of all customers, will be surely a strong right arm or of a great assistant to a chef in the kitchen.



アジテーター (攪拌子) は、2種類用意しています。カスタードクリーム、アイスクリーム等に使用するCタイプ (写真左) と、ジャム・餡練り・お粥等に使用するAタイプ (写真右) です。アジテーターの分解・組み立ては、いたって簡単です。

The two types of the agitators (stirring arm) are arranged, one is C-type [See the left photo] for custard cream and ice cream, the other is A-type [See the right photo] for such as jam, red bean jam, rice gruel and so on. It's quite easy to dismantle or assembly the agitator.



アジテーターは、CタイプかAタイプのどちらか1セットが標準で付属します。両セット必要な場合1セットは、オプション扱いになります。If both types are needed, another set shall be additionally sold as an optional item.



チョコレートテンパリング



餡練り



パートドフリュイ



カスタードクリーム



ジャム



アイスクリーム



羊羹



クリームホイップ



ムース



生キャラメル

idea... **ソキナカタ** <sup>TM</sup>  
**食品の加熱と冷却には理由があります。**  
 「その加熱と冷却は、美味しくするためなのか、安全のためなのか・・・」  
 例えば、アイスクリームは殺菌の為に加熱します。  
 カスタードクリームは、おいしくする為にしっかり炊き込みます。  
 加熱の温度が同じでも、理由も方法も違います。  
 ここにDip Toyの原点があります。

There are some reasons for heating and cooling the food. \*Is the heating and cooling necessary for the purpose of increasing the flavor, or just for the safety? \*