



神奈川県横浜市緑区上山1-2-19 (邮编 226-0012)
TEL:+81-45-931-7231 FAX:+81-45-931-7236
info@osa3.co.jp <https://www.osa3.co.jp>

一切，
为了客户所
理想的巧克力制作

—
OSA MACHINERY



巧克力食品加工综合策划师与供应商

综合产品目录

OSA SPIRIT



OSA 机械创建于1932年。
我们是90年一直获得客户信任的
巧克力食品加工机器厂商。

我们通过多年来积累的丰富经验与创新技术，
作为巧克力食品加工机器的专业厂商，一直得到相关行业的好评和认可。
我们的产品不仅在日本国内销售，而且远销海外。



向世界挑战

Challenge to the world

自成立以来，OSA机械在日本国内乃至
全世界为传播巧克力的美味而坚持不懈地努力。

近年来，为了向亚洲提供高质量的巧克力，
经反复研发创造新的巧克力与糕点并提供独一无二的价值，
我们的产品在日本国内及全球市场上被使用。

Delivery record



巧克力食品加工综合策划师与供应商

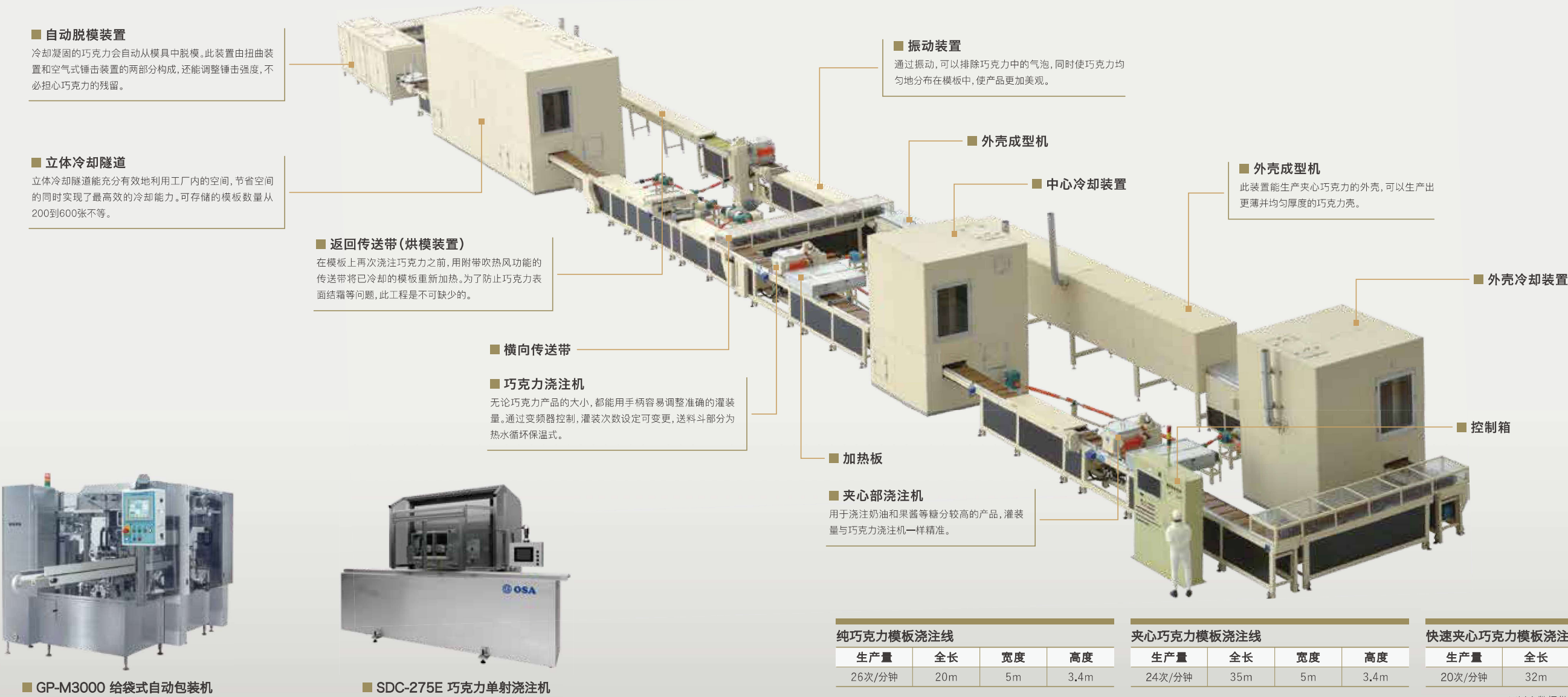
实现丰富多彩的品种生产的完全自动化。
以真正的全自动巧克力成型生产线
满足客户需求。

凭借90年来积累的丰富技术和经验，我们会致力于客户所理想的巧克力产品的实现。
原料、机器、包装、巧克力食品加工等所有的问题，请咨询我们。



SHELL CHOCOLATE MOLDING PLANT

夹心巧克力模板浇注线



※以上数据供参考，具体规格据客户要求不同。

DEPOSITOR

浇注机

此装置将巧克力准确灌装在模板或传送带上。
可根据客户的需求和用途进行选择多种机型。



One-Shot 巧克力浇注机

ND-275/425

同时灌装巧克力外壳和奶油等其他心体,可生产夹心巧克力。
可容易拆卸·组装, 还能清洗。

机型	最大宽度	高度	进深
ND-275	900mm	1755mm	1355mm
ND-425	1280mm	1920mm	1665mm

巧克力浇注机

DC-275/425

无论巧克力产品的大小, 都能容易调整灌装量。
通过变频器控制, 灌装次数设定可变更, 此机器可适用于标准大小的模具。

机型	最大宽度	高度	进深
DC-275	745mm	1850mm	1090mm



巧克力片浇注机

CCD/600/800/1000

在传送带上可灌装准确量的巧克力。送料斗可以从机器本体里抽出来,
可容易更换巧克力种类。

机型	最大宽度	高度	长度	传送带有效宽度
CCD-1000	1640mm	1786mm	1280mm	1000mm



泵式浇注机

PDC-275

此机器适用于纯巧克力的多品种小批量生产。
备有传送带、模具堆积装置等, 可实现与大型机器一样的高效率生产。

机型	最大宽度	高度	进深
PDC-275	2270mm	1548mm	730mm

TEMPERING

调温机

我们的调温机拥有卓越的技术和特殊结构，
可精确地控制巧克力温度，
并可处理各种类型的巧克力，
如牛奶巧克力、黑巧克力等。



巧克力调温机

OAT-C-300/600/1000/1500

此机器为多步式调温机。通过高效率的搅拌功能与刮擦装置，
能形成高稳定性的溶解度的β晶体，提供更高质量的巧克力。

机型	最大宽度	高度	进深	生产速度
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



巧克力调温机

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

这是一台新型调温机。通过良好地调控水温，提供更高质量的巧克力。
此外，此机型缩短了从启动到可生产状态的时间，还降低了电力消耗成本。

机型	最大宽度	高度	进深	生产速度
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

小型巧克力调温机

AST-100/250

这是内置冷水机，用水冷却方式的小型调温机。
此机型是将高功能的大型调温机小型化的机型。

机型	最大宽度	高度	进深	生产速度
AST-100	1050mm	1625mm	830mm	100kg/h
AST-250	1350mm	1420mm	1120mm	250kg/h



小型巧克力调温机

OST-100

这是内置小型冷冻机，用直接冷却方式的小型调温机。
此机器适用于小型涂层机、模板浇注机、浇注机等。

机型	最大宽度	高度	进深	生产速度
OST-100	910mm	793mm	620mm	100kg/h

FORMING

成型机

将米饼、玉米片、干果、坚果、
饼干等与巧克力混合，
生产出营养丰富口感酥脆的巧克力。



脆心巧克力成型生产线

CCF-275

生产方式有多种类型，包括半自动、自动化或集成到生产线中的完全自动化的方式。

机型	模板标准尺寸
CCF-275	275mm×205mm

小型谷物棒成型机

NR-250

将从成型到切割的工序紧凑配置的小型机型。
将米饼、玉米片、干果、坚果、饼干等与巧克力混合，
生产出营养丰富口感酥脆的巧克力。

机型	最大宽度	高度	长度
NR-250	610mm	1430mm	4860mm



脆心巧克力成型机

CCF-275

这是一台适用于脆心巧克力的多品种小批量生产的成型机。
只要改变模板图案便可生产出形状不同的产品，还能用于研发。

机型	最大宽度	高度	长度
CCF-275	569mm	1210mm	2200mm



谷物棒成型机

NR-600/800

从原材料混合、成型、切割到涂层，全部工序能实现自动化。

机型	最大宽度	高度	长度
NR-600	1700mm	1570mm	13750mm
NR-800	1900mm	1570mm	13750mm



COATING

涂层机

经过多年制造巧克力涂层机的经验，我们设计开发了方便更换巧克力种类的机型。涂层机的主要部件由不锈钢制成，巧克力存贮罐、网状传送带、盖子等主要部件易于拆卸和清洗。



巧克力涂层机

OE·NE-300/400/600

我们能制造适用于调温和非调温巧克力的涂层机。主要部件能拆卸，易于清洗。

机型	最大宽度	高度	长度	传送带有效宽度
NE-300	990mm	1335mm	1100mm	300mm
NE-400	1090mm	1335mm	1100mm	400mm
NE-600	1290mm	1335mm	1100mm	600mm



巧克力涂层机

NED-300/400/600

巧克力存贮罐是抽拉式，方便更换巧克力种类。存贮罐组件能拉出到机器外面，清扫更方便。

机型	最大宽度	高度	长度	传送带有效宽度
NED-300	1120mm	1410mm	1175mm	300mm
NED-400	1220mm	1410mm	1175mm	400mm
NED-600	1420mm	1410mm	1175mm	600mm

半涂层机

TCC-300S/400S

此机型是用来将巧克力涂浇在面包、奶油泡芙和甜甜圈等各种产品的表面(上面)的机器。在回转滚筒和传送带上安装了刮刀。调节巧克力流量的操作简单。机体小，不占空间，有脚轮方便移动。

机型	最大宽度	高度	长度	传送带有效宽度
TCC-300S	842mm	1250mm	1300mm	300mm
TCC-400S	960mm	1250mm	1500mm	400mm



半涂层机

TCC-600/800/1000/1200

通过循环泵调节，存贮罐中的巧克力温度稳定。此外，我们还支持特殊机型，例如易于更换巧克力种类和清扫的抽出式存贮罐等。

机型	最大宽度	高度	长度	传送带有效宽度
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

冷却设备

冷却隧道



用于连接在涂层机和成型机后面的传送带式冷却隧道。在冷却隧道中形成的理想温度曲线使可生产出的巧克力富有光泽口感美味。隔热盖易于打开和关闭，方便清洁和维护。

立体冷却隧道



用于成型线的立体冷却隧道。节省空间的同时实现了最高效的冷却能力。可存储的模板数量从100到600张不等。

MELTING/REMOVING

融化·除去固体设备

巧克力融化机



融油缸的内部和外部都是由不锈钢制成的热水循环保温式结构，以保持均匀受热并且配备脚轮，方便移动。

保温缸



采用双层热水循环保温式结构能精确控制巧克力温度。带刮板的搅拌器能够提供足够的搅拌能力。

机型	容量	最大宽度	高度	电机
MS-50	50kg	670mm	1056mm	0.4kw
MS-100	100kg	850mm	1083mm	0.75kw
MS-200	200kg	950mm	1231mm	1.5kw

巧克力酱异物清除装置

PC-1/3



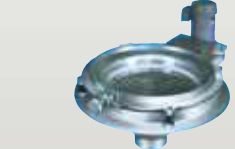
通过筛网高速地旋转产生的离心力作用，能去除巧克力内的异物。内置低温电气加热器，可间接保温巧克力。

机型	最大宽度	高度	电机
PC-1	492mm	418mm	0.75kW
PC-3	646mm	529mm	2.2kW

处理速度	筛网旋转速度	电气加热器	筛网孔径
1000-3000 ℓ/hr	1500rpm	200W	1.2mm Φ
2000-6000 ℓ/hr	1500rpm	350W	1.2mm Φ

巧克力过滤器

OF-1



通过振动过滤器对巧克力中异物进行过滤，提高产品的纯度。转动部分都在机器里面，能够安全操作机器。

机型	最大宽度	高度	电机
OF-1	660mm	541mm	0.4kW

MATERIAL

原料装置

旋转式研拌装置

RC-400/800/2000



通过搅拌机，使可可脂搅拌均匀，巧克力会变得更加顺滑。此外，通过摩擦热，可产生巧克力独特的味道。

机型	最大宽度	高度	进深
RC-2000	2100mm	2118mm	3130mm

OTHERS

其他产品

巧克力保温器

OS-10/20



巧克力温度自动精确调节，可保持稳定的保温状态。

机型	最大宽度	高度	长度	容量
OS-10	350mm	230mm	405mm	10kg
OS-20	350mm	230mm	607mm	20kg

手动式浇注机

PFM-2000



此装置将巧克力和其他心体料注入模板上或壳体内部(如松露巧克力)。可快速拆卸和清洗。

机型	最大宽度	高度	长度
PFM-2000	400mm	570mm	510mm

可可脂融化器

BM-1000

将可可脂块能直接放入机器里，融化工作会更容易。

搅拌机

KM-1000

在短时间内可以完成混合·揉捏工作，具有很高的处理能力，完全排出剩余物。

捏合机

CM-750

通过特殊的旋转叶片的高效混合·揉捏工作，巧克力会完全液化。与巧克力泵连接，将巧克力送到研拌装置和保温缸。

包衣锅

OCP-5/100



适用于研究所、试验室和少量生产。(可对应大型机型) 锅的旋转速度用变频器可自由调节。

机型	锅的外径	投入口径	进深	分批容量
OCP-5	350 Φ	200 Φ	500mm	5kg
OCP-100	1070 Φ	600 Φ	850mm	100kg

筛粉机

HRS-1系列/HRS-2系列



从糖果、面包制作等食品行业到制药行业，均可广泛使用。在去除块状物料的同时，让粉末中含大量空气。

机型	最大宽度	高度	进深	处理速度
HRS-1S	900mm	1370mm	635mm	100kg/4分
HRS-2A	628mm	1973mm	1000mm	100kg/2分
HRS-2B	628mm	2773mm	1000mm	100kg/2分