シュークリーム自動化ライン

斜め刺し注入装置 MZ-01

斜めからがポイント。
穴が目立たなく
美しく仕上ります。

特長

奇数・偶数を交互に刺す
高速モードはMax.6,600個/h

2色モードは2回刺しますが
穴は1ヵ所しか開きません

斜め60度に注入するので
穴が目立ちません!

自動投入だから製品を
手で触る作業がなく衛生的

製品の切り替え時間は180秒
分解・洗浄も、とても簡単です!

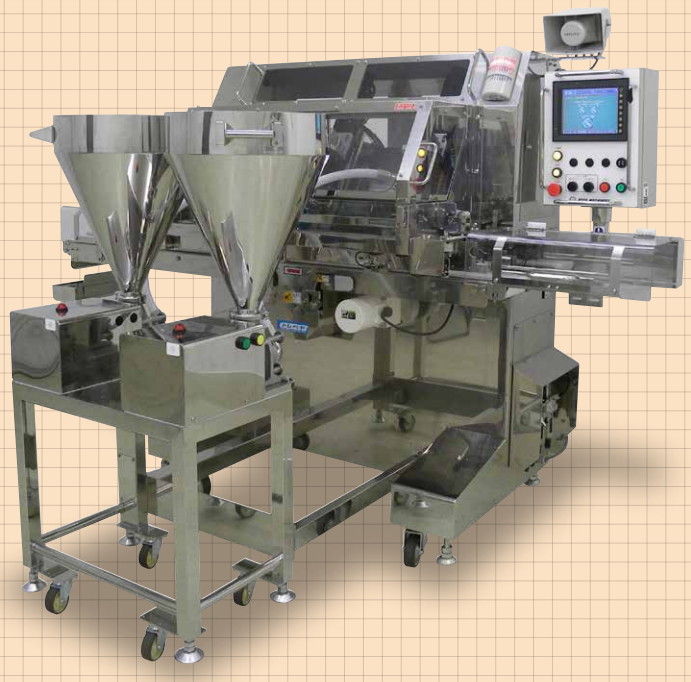
対象製品

ひと口サイズのミニシュー
クリームたっぷりのパイシュー
大きな2色入りシュークリーム
端から端までクリームの入ったエクレアなど

KOYO MACHINERY CO.,LTD.

URL http://www.koyomc.co.jp

シュークリーム自動化ライン 斜め刺し注入装置 MZ-01



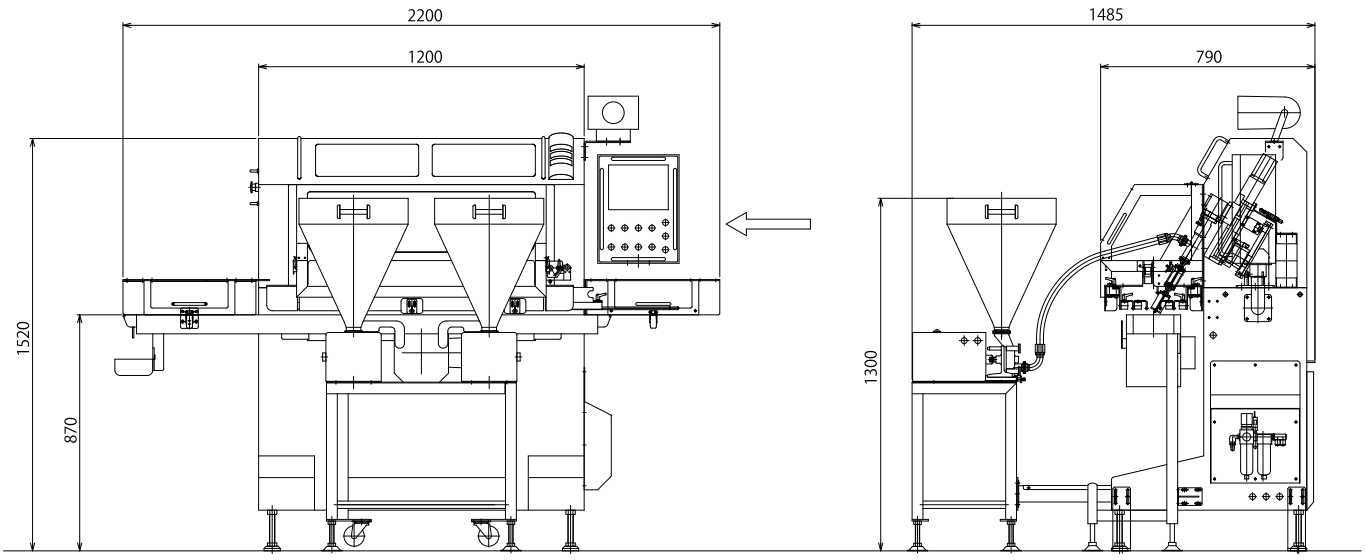
簡　単
ビジュアルな操作画面で商品名を選択し、運転ボタンを押すだけで自動運転をスタートします。

優しい
音声ブザーにより「運転開始・停止」「充填の異常」「生産予定数の終了」などをお知らせします。

清　潔
ポンプ＆ノズルが簡易的に脱着でき、分解・洗浄に優れています。
製品切り替えも約180秒で行えます。

安　心
オプションで『重量の微調整ボタン』や『自動加圧機能』などのご要望を追加できます。

寸法図



処理能力

2色モード時	2,700個/h（カスタード40g・ホイップ35g）
1色交互モード時	Max.6,600個/h（カスタード30g）

仕様

電気消費量	1.8kw	電　　源	3相200V 20A
エア消費量	100ℓ/min.（ANR）	エ　ア　圧	0.4MPa.

※本仕様ならびに装備は、予告なく変更されることがありますのでご了承ください。

販売店

製造元

有限会社 光陽機械製作所
〒721-0961　広島県福山市明神町2丁目14番18号
TEL.084-924-3165　FAX.084-925-4877
E-mail info@koyomc.co.jp
URL http://www.koyomc.co.jp