

生産能力向上&コスト削減機、新登場!!

端から端までたっぷり充填

卷せんべいクリーム自動注入機 **MSC-01**



衛生的

MSC-01 3つの特長

- ① 巻きせんべいからミニクーヘンまで対応。
- ② クリームの切り替えがスピーディ。
- ③ プロダクトゾーンの分解洗浄が簡単。

製品寸法	外径最大25mm 内径φ10mm × 長さ135mm(MAX)
処理能力	8100本/H(10口ノズル仕様時)

巻き煎餅向け：ホイップクリーム、バタークリーム、カスタード、ジャム、クリームチーズ
 ※製品外径 25mm を超える場合は特注となります。



■巻きせんべいからミニクーヘンまで対応

製品の外径15mm~25mmまでOK。
 (外径25mmを超えるものは特注となります)
 多分岐ノズル(最大10口仕様)、最小内径10mmのものから注入
 できます。

■クリームの切り替えがスピーディ

クリームの切り替えは、ポンプ、ホッパー、ノズルを交換するこ
 とでスピーディに行えます。

■クリーム切替時の調整が楽(20品まで登録可能)

複雑な操作・設定の必要がないので誰でも簡単に使えます。
 クリーム注入時のポンプ設定はタッチパネルで行えます。

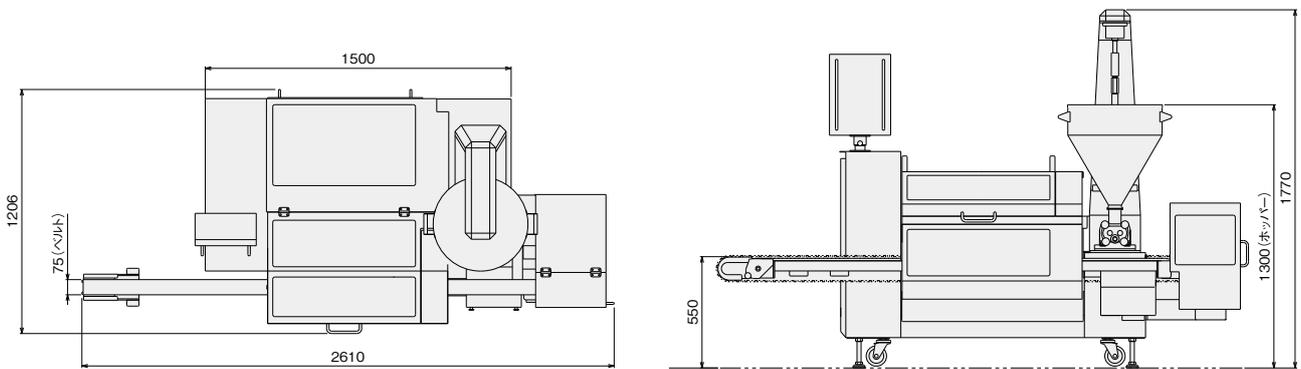
■プロダクトゾーンの洗浄が簡単で衛生的

製品とクリームが触れる部品(ベルトコンベア、ポンプ、
 ホッパー、ノズル部)は工具なしで取外せ、洗浄できます。



●巻きせんべいクリーム自動注入機 MSC-01

寸法図



●仕様

製品寸法	外径最大25mm 内径φ10mm×長さ135mm(MAX)
処理能力	8100本/H(10口ノズル仕様時)
電源	3相200V、1.64kW
装置重量	約580kg

コンベア	長さ	2350mm
	ベルト幅	75mm
	ベルトサンピッチ	20mm

※予告なしに仕様を変更する場合があります。