

クリームプレッサーK-3型 低床型

卓上型
クリームプレッサーK-3型が
移動式充填機に。

特長

ラクラク作業

操作部はそのままに、ポンプ、ホッパーを下方に配置したことで充填材料の供給作業がスムーズに行えます。

作業効率もUP

ポンプ、ホッパー、ノズル部は完全切り離しが可能な構造で、部品交換により即座に製品切り替えを行えます。

使用例

- ゼラチンスープやプリン液、ゼリー液など各種カップ充填
- パスタへのミートソース充填、グラタンへのホワイトソース充填、サンドイッチへのタマゴスプレッド平面塗布など
- おにぎりへの具材(ツナマヨネーズ、ねりうめなど)充填



おにぎり具材充填に…

※写真は balanser オプション付



クリームプレスーK-3型 低床型

オプションユニット 推奨ノズル ハンドバルブシリーズ



ハンドバルブ (リミット式)

飾り絞りなどに適しています。
絞り袋の代わりにご使用できます。



横型エアー式ハンドバルブ

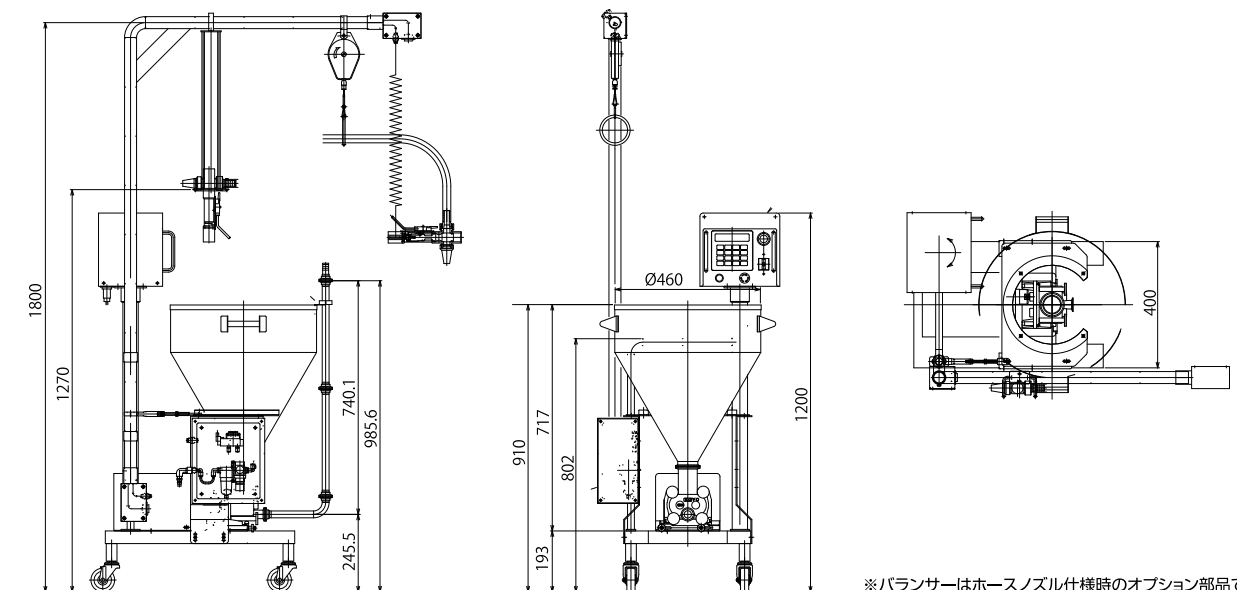
定量充填に適しています。
パスタへのソース充填などにご使用できます。



L型ハンドノズル

シンプルな構造で分解洗浄しやすくと
も衛生的です。ジャム充填、ゼラ
チン充填に適しています。

寸法図



※バルンサーはホースノズル仕様時のオプション部品です。

仕様

ポンプ回転 1~150rpm

ポンプ吐出量 120~18,000cc/分(T68ポンプ時)

充填容量 5~9,999cc/回

ホッパー容量 45Lホッパー

電 源 200V 単相 0.4kw

※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>