

クリームプレッサーK-3型オプションユニット

R-EDGE アールエッジ

端から端までクリームを
美味しく塗布できます！



特長

品質向上に役立ちます

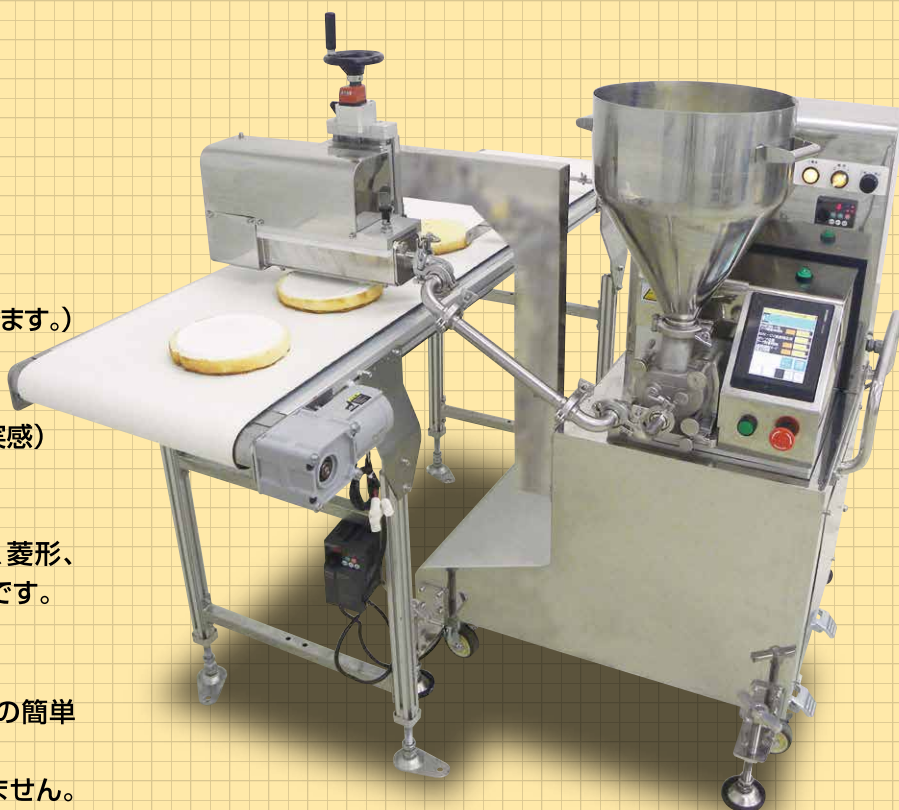
製品の形状に合わせた塗布が、
特殊シャッターにより可能です。
(先端のR部分まで綺麗に塗布できます。)
端から端まで美味しい製品作りに
役立ちます。
(一口目からクリームたっぷりを実感)

多品種製品に対応

ロールパンの形状は勿論、丸型、菱形、
楕円(長丸)などに多数対応可能です。

簡単設置、省スペース

既存のコンベアに差し込むだけの簡単
設置・取外しができます。
コンパクト設計で、置き場も困りません。



クリームプレッサーK-3型オプションユニット

アールエッジ

R-EDGE

シャッターなしでの塗布



当社比較例



R-EDGE使用での塗布



パンや素材の形状にあわせて塗布できます

シャッターで塗布の形状をコントロール

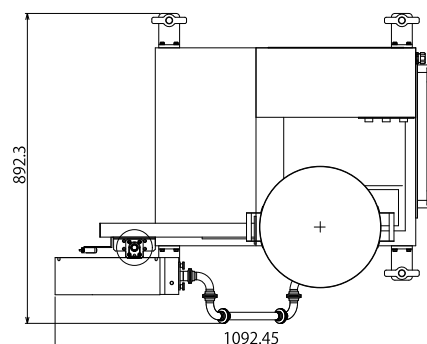
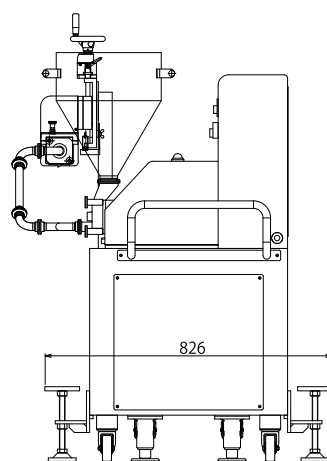
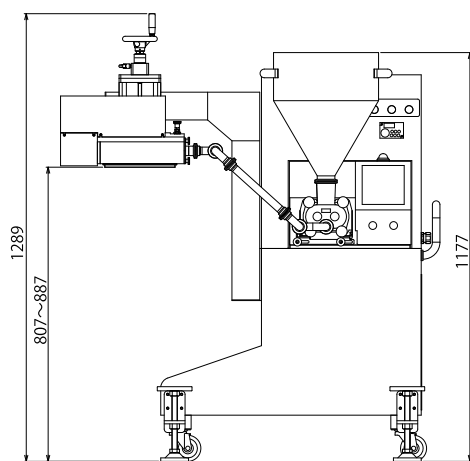


製品価値が一気にアップ
一口目からクリームたっぷりを実感。

各種フィリングに対応します。
ホイップクリーム・カスタードクリーム・こしあん・
マーガリン・たまごマヨネーズ・ツナマヨネーズ
などに対応します。

対応製品サイズ(円面シャッター時)
φ60mm~φ80mm・塗布厚3mm~8mmまで可能です。
その他形状もシャッター切替により対応可能です。
(詳しくはお問い合わせください。)

寸法図



仕様

機械寸法	幅:1,255mm×奥行:674mm×高さ:1,118mm
機械重量	120kg (K-3型本体含む乾燥重量)
電源	200V 400W

処理能力

生産能力 ロールパン2,400ヶ/h(製品ピッチ250mm・コンベア速度10m/min)

※能力は、製品形状、サイズによりカタログ表示と違う場合があります。

※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>