

クリームプレッサーK-3型オプション

追随ノズルユニット



調理例

特長

自動追随充填で省人化

コンベアを流れてきたトレーをセンサーが感知し追いかけるながら自動充填するので省人効果が見込めます。

簡単に設置

K-3型充填機とメタルコンセンをつなぐだけで、面倒な配線処理は不要です。
ノズル部もコンベアに置くだけです。
誰でも簡単に設置できます。

切替がスピーディ

K-3型用ポンプの使用で、クリームやソースの切り替えが簡単に行え、洗浄性・衛生面にも優れています。

**省人化！
コスト削減に**



クリームプレスーK-3型オプション 追隨ノズルユニット

ノズルユニットをコンベアに置いて充填機とメタルコンセントでつなぐだけで、誰でも簡単に設置できます。

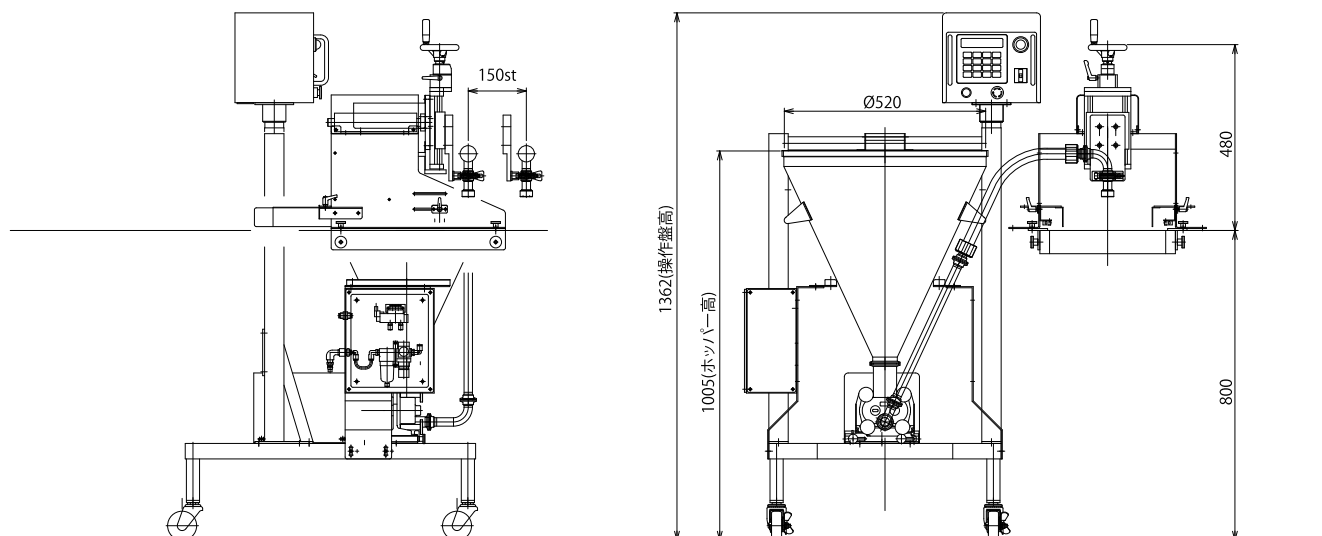
コンベアにトレーを流すとセンサー感知で自動追隨充填します。

フィリングの切り替えが簡単に行えます。

オプションの投入架台を使用すれば楽に投入ができます。



寸法図



処理能力

生産能力 1,800個/h

仕様

電 源 3相200V 0.4kW エア消費量 3.0L/min (0.4MPa圧)

※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>