



ピザソース塗布機



特長

ピザソースの充填、塗り広げをおこないます。

1列～複数列に対応します。

機械化により品質の安定、省人効果が見込めます。

ソースに合ったノズルをお客さま毎に併せて設計いたします。

ピザソース塗布機

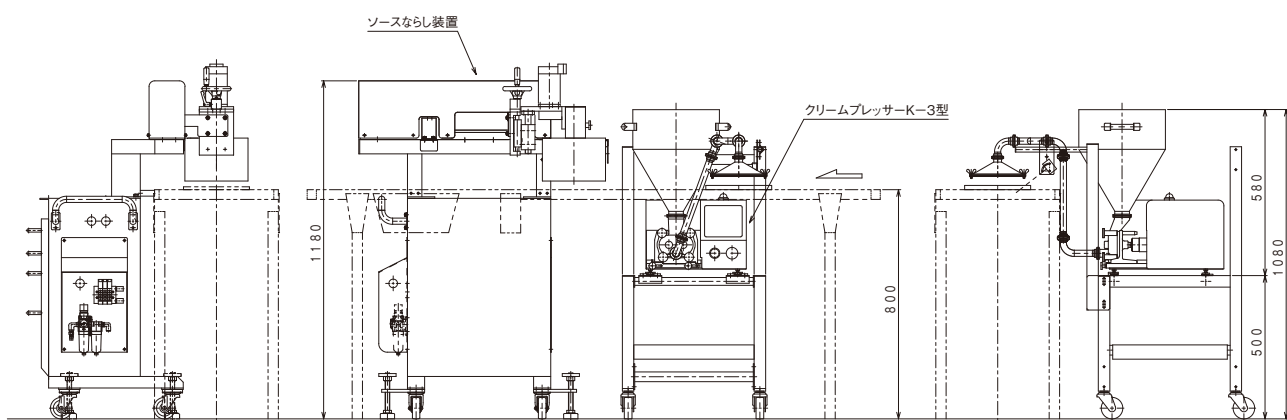


- 手作り感を再現します。
- ピザのサイズ毎に対応可能です。
- ピザの淵(エッジ)を綺麗に塗り上げます。
- 凹凸のある生地にも対応します。



- お使いいただいているコンベアでそのまま導入可能です。
- 充填部は汎用性のあるK-3型を使用しておりますので、その他生産にもご使用いただけます。
- 特殊機構で塗り広げ時のソースのロスを軽減できます。

寸法図



仕様

■ 機械寸法	K-3 500mm×850mm×1080mm ソースならし装置 890mm×760mm×1260mm	■ エアー圧	0.5Mpa以上
■ 電源	200V 3相 0.64kW	■ エアー消費量	25ℓ/min(ANR)
		■ 能力	1,000枚/H (8インチ、25g充填時)

※クラストサイズ、ソース充填量により変化します。 ※固形物を含むソースはご相談願います。

※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>