

クリームプレッサー K-3型

デコメイト

DN-1



特長

簡単

スイッチを押すだけでナツペ作業が自動でクリームをコーティング。

清潔

食品に接する全ての部品が、簡単に取り外し洗浄できます。
また回転テーブルとクリーム受け皿も簡単に取り外しでき清掃が簡単。

便利

別のオプションノズルを使うと、ナツペ作業以外に注入・充填・塗布などの作業を行うことができます。

※オプションノズルは、注入・充填・塗布用と色々な種類をご用意できます。

コンパクト

使わない時は、回転テーブルと充填機が切り離し可能なので狭いスペースでも邪魔になりません。



約4秒でナツペ完了。
作業効率アップにも威力を発揮します。

より綺麗に、より速く、良いモノを！

クリームプレッサー K-3型 デコメイト DN-1



ジャケットホッパー

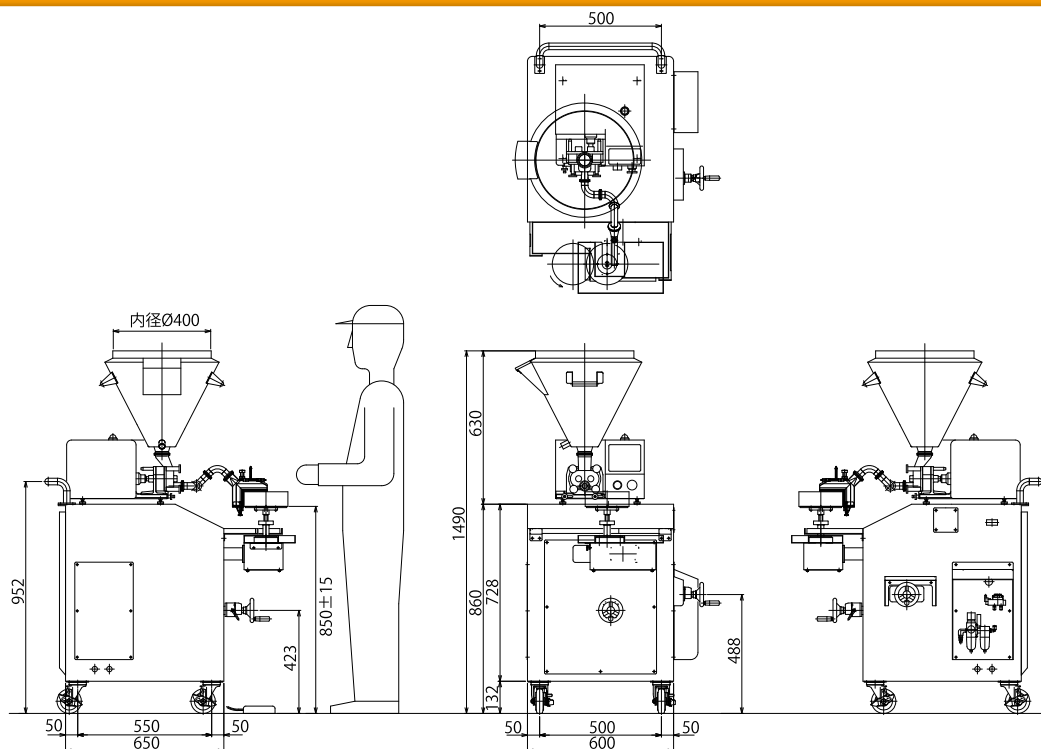
デリケートなクリームの温度調節に役立ちます。

ハンドバルブ

絞り袋の代わりに大活躍します。テーブルのみ回転させることができますのでトッピングに大変便利です。



寸法図



仕様

生産能力	300~400ヶ/時間
	※時間300個の場合: 充填時間4秒・乗換え時間8秒
	時間400個の場合: 充填時間4秒・乗換え時間5秒
	上記条件は、製品6号・クリーム280g(比重0.5)の場合
電源	200V 単相 0.5kw

※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>