

食パン自動振分装置

サーボコントロールにより製品の流れていく位置を高い精度で決めることができます。

簡単

操作性、分割切替、メンテナンス

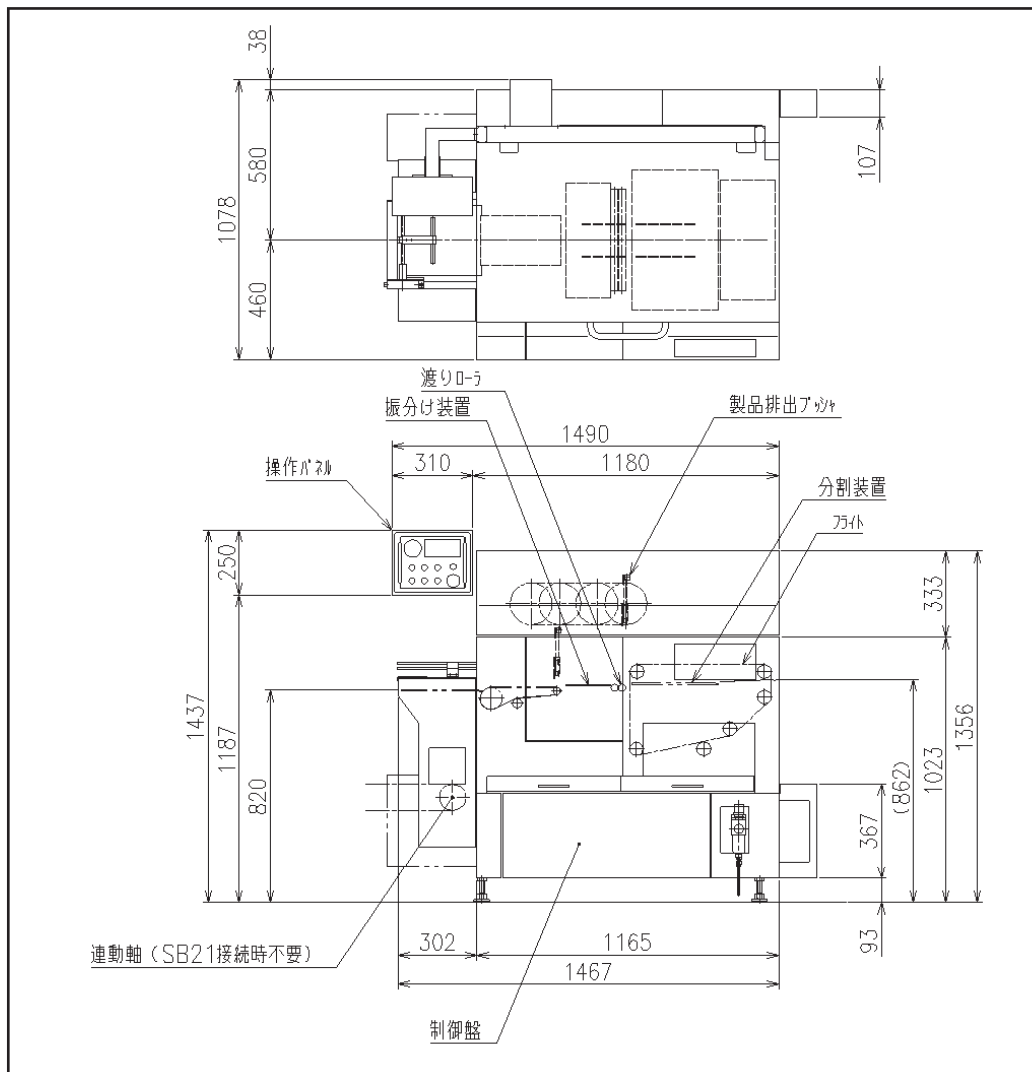
滑らか

製品にダメージを与えないシステム構成



衛生的

パンの接触面が少ないため、スライス面に雑菌が付着しにくい



◆仕様

能力	2分割時 Max. 40個/min (処理本数20本) 3分割時 Max. 55個/min (処理本数18.3本)
製品サイズ	1斤時 : 幅115-120 長さ100-180 高さ90-140mm 1.5斤時: 幅170-178 長さ・高さ1斤時と同じ
電源	AC200V 3相
電動機	フライトコンベヤ部 (サーボモータ0.1kW) スライドテーブル部 (サーボモータ0.2kW) 製品排出ブッシャ部 (サーボモータ0.2kW) 製品渡りローラ部 (ギヤードモータ25W)
エア消費量	300L (Normal) /min
エア圧力	0.5~0.6MPaドライエアー
機械質量	400kg
特殊仕様	・4分割 (能力Max. 44個/min 処理本数11本) ・ベースアップ

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

株式会社 **オシキリ** <http://www.oshikiri.com/>

東京支店
名古屋営業所
大阪支店
福岡営業所
湘南工場
山形工場
株式会社オシキリ北日本
札幌事業所

〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136
〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10
〒811-2304 福岡県粕屋郡粕屋町仲原3-6-19
〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500
〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22
〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1

TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186
TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555
TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002
TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167
TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969
TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759
TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195
TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768

