

# Model PA/PAS/PB/PBS 菓子パン用プルーファ

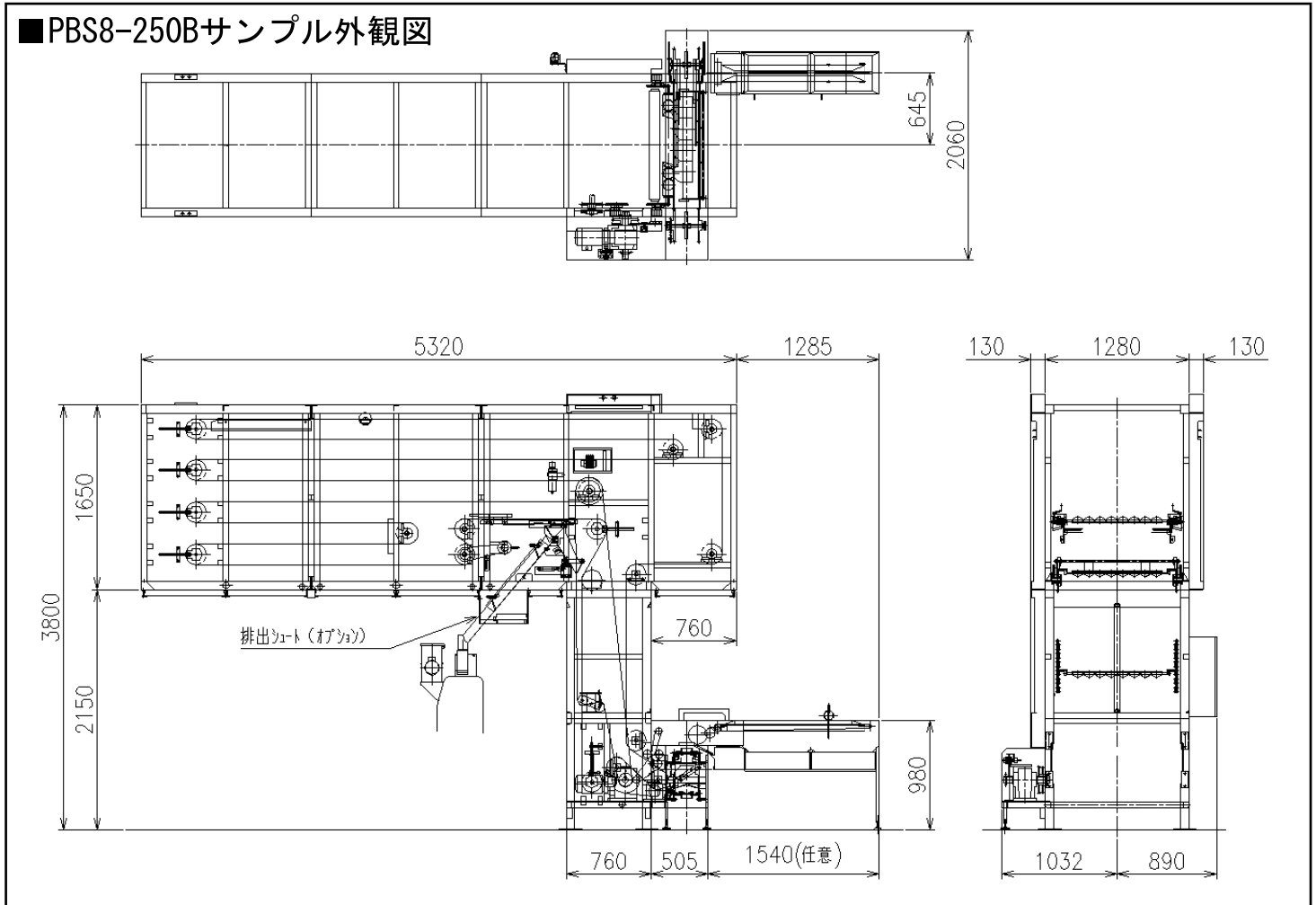


写真: Model PBS8-250B

生地玉を一定時間連続的に  
醗酵させ生地組織の回復を  
はかります。

菓子パン、ロール、バター  
ロールとさまざまな生地  
に対応します。

■PBS8-250Bサンプル外観図



入口部、排出部に関しては多彩なオプションをご用意していますので、ご要望に合わせて設計致します。  
また、主務チェーン清掃装置、バケット掃除装置、能力切り換え装置などもオプションでご用意しています。  
詳細は弊社営業担当者にお問い合わせください。

## ■仕様

Model	ポケット数	生地質量	入口投入方式	本体形式	無効バケット数 (立上り排出時)	能力(個/h) (16分ネカシの場合)	主モータ
PA	16	25~60g	シュート式	2回転式	17	8,600~16,000	1.5kW 4P 200V
PAS	16	25~60g	パレット式	2回転式	17	6,000~14,400	1.5kW 4P 200V
PB	8	30~110g	シュート式	2回転式	17	4,300~8,000	1.5kW 4P 200V
	12					6,500~12,000	
PBS	8	30~110g	パレット式	2回転式	17	3,000~7,200	1.5kW 4P 200V
	12					4,000~12,000	

注意) 接続機種により生地分割質量、能力が変わります。入口投入方式に関しては1回転式もご用意しています。  
詳細は弊社営業担当者にお問い合わせください。

※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** <https://www.oshikiri.com/>

東京営業所 千252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4  
 名古屋営業所 千481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136  
 大阪営業所 千565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10  
 福岡営業所 千811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19  
 湘南工場 千252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4  
 山形工場 千999-3701 山形県東根市大字東根甲5500  
 ㈱オシキリ北日本 本社 千989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22  
 札幌事業所 千004-0054 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



弊社の品質システムはISO9001:2015  
 認証されています。