

甜面包用寬幅的整形机

Model M4

甜面包用小／中面团的压延后整形！

根据特氟隆滚轮实现了稳定的压延工程
可以对应使用条件来选择丰富的选项

<撒粉斜槽>

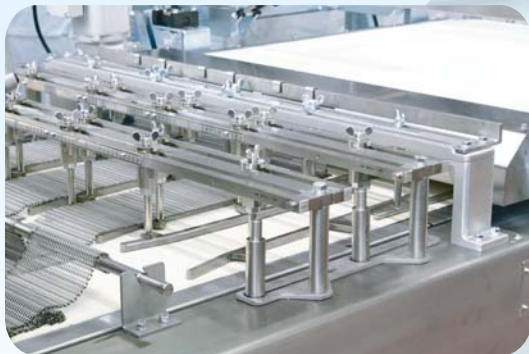
可以提供给下滚轮和整形皮带

- 可以脱离、容易清扫、卫生的
- 装有振动器（选项）



<整列门>(选项)

- 除了2, 3, 4列以外, 2/4, 3/4列也可以



<中心向导>(选项)

修正面团的左右位置进入转压工序

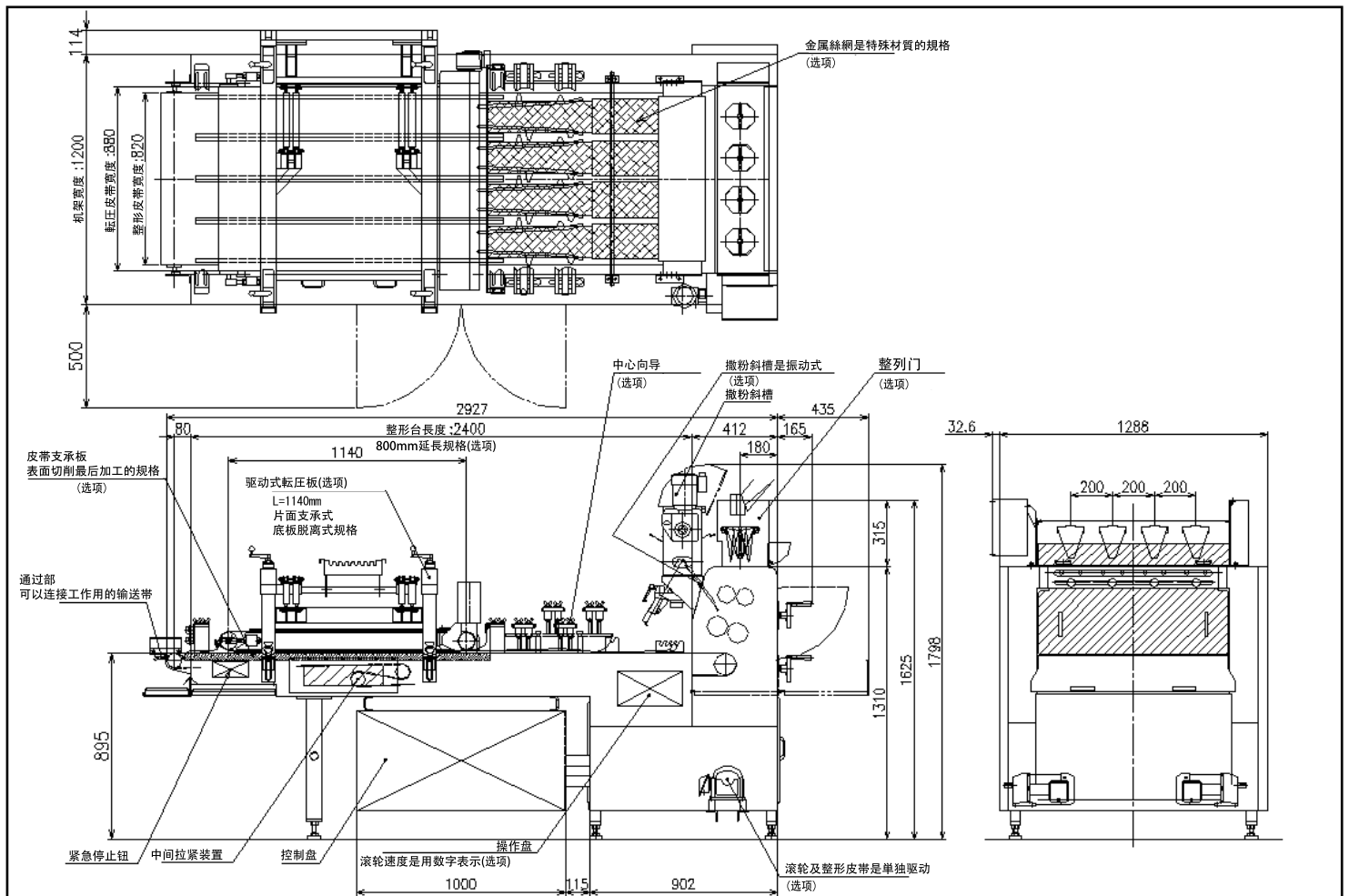


<驱动式转压板>(选项)

- 对面团和善稳定的长包整形
- 片面支承式提高了清扫性

甜面包用寬幅的整形机

Model M4



规格			
	直径	调整范围	材质
上滚轮	φ85mm	6~14mm	特氟隆
下滚轮	φ100mm	1~8mm	特氟隆
面团重量范围	30~110g		
处理个数	2列时	7200个/时	
	3列时	9000个/时	
	4列时	12000个/时	
各马达输出 (额定)	滚轮驱动	0.75kW(变频器控制)	
	整形皮带驱动	0.75kW(变频器控制)	
	撒粉斜槽	0.09kW(变频器控制)	
	驱动式軋压板	0.2kW(变频器控制)	
空气容量	整列门	50NL/min	
	撒粉斜槽是振动式	50NL/min	
机械重量	約2000kg		

电源: AC200V 3相

*规格和图纸在没有通知的情况下不会变更。
*电源的电压因使用国家而定。根据不同规格也可能需要使用变压器。

OSHIKIRI MACHINERY LTD. <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
 株式会社OSHIKIRI北日本 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



本公司获得了ISO9001:2015
质量系统的认证。