

Model RK 伞型滚圆机

迅速又可靠地滚圆
造就柔软且具美感的面团。

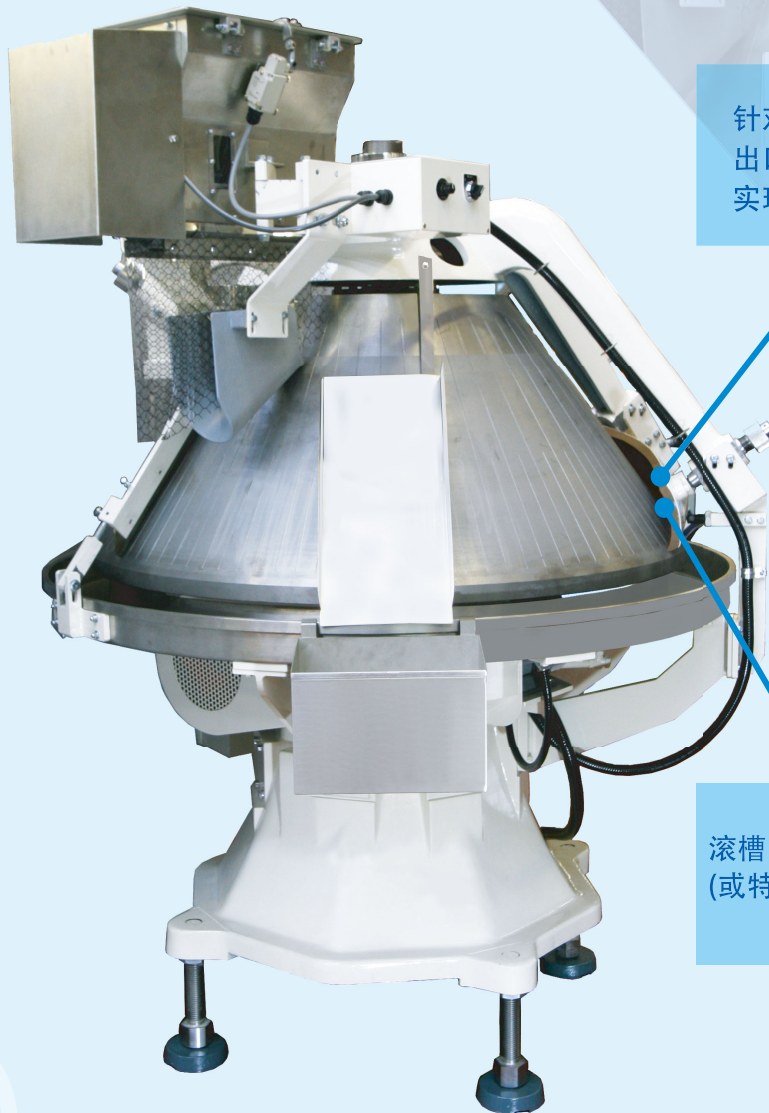
2种机型4种类型

甜面包专用

Model
RK-200
RK-250

吐司面包专用

Model
RK1-300
RK1-500



针对伞部，滚槽从入口直至出口一枚而成。无接合部，实现了滚圆的顺畅。

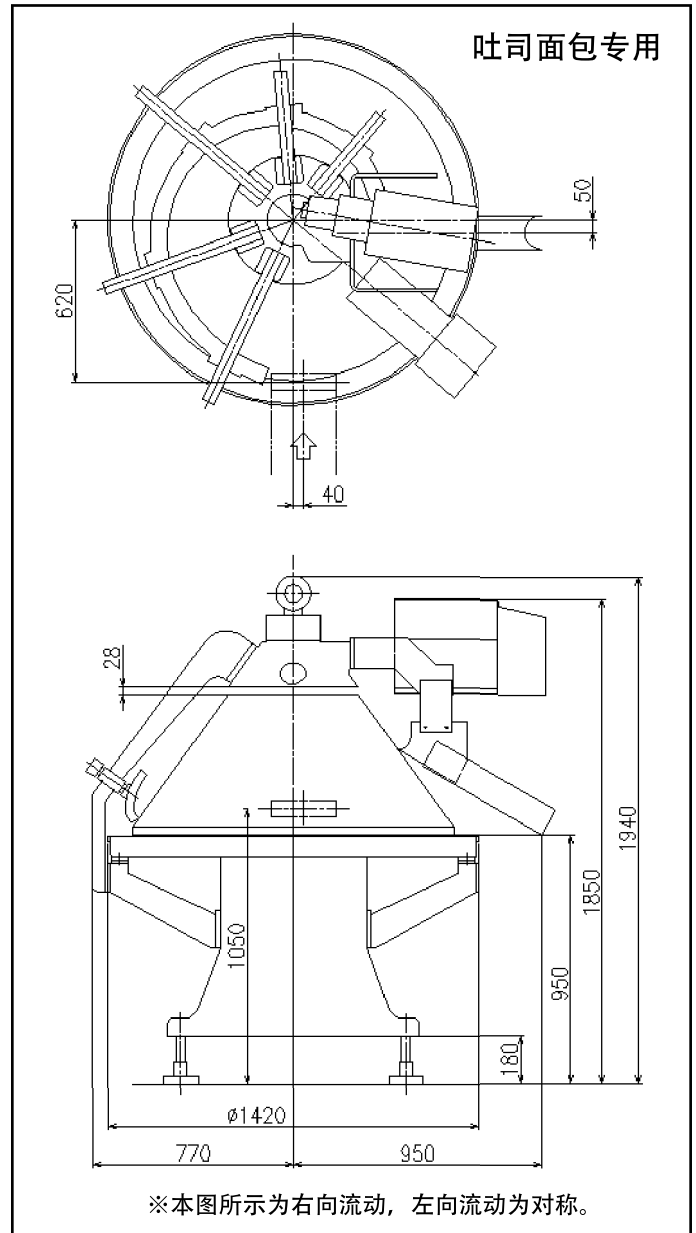
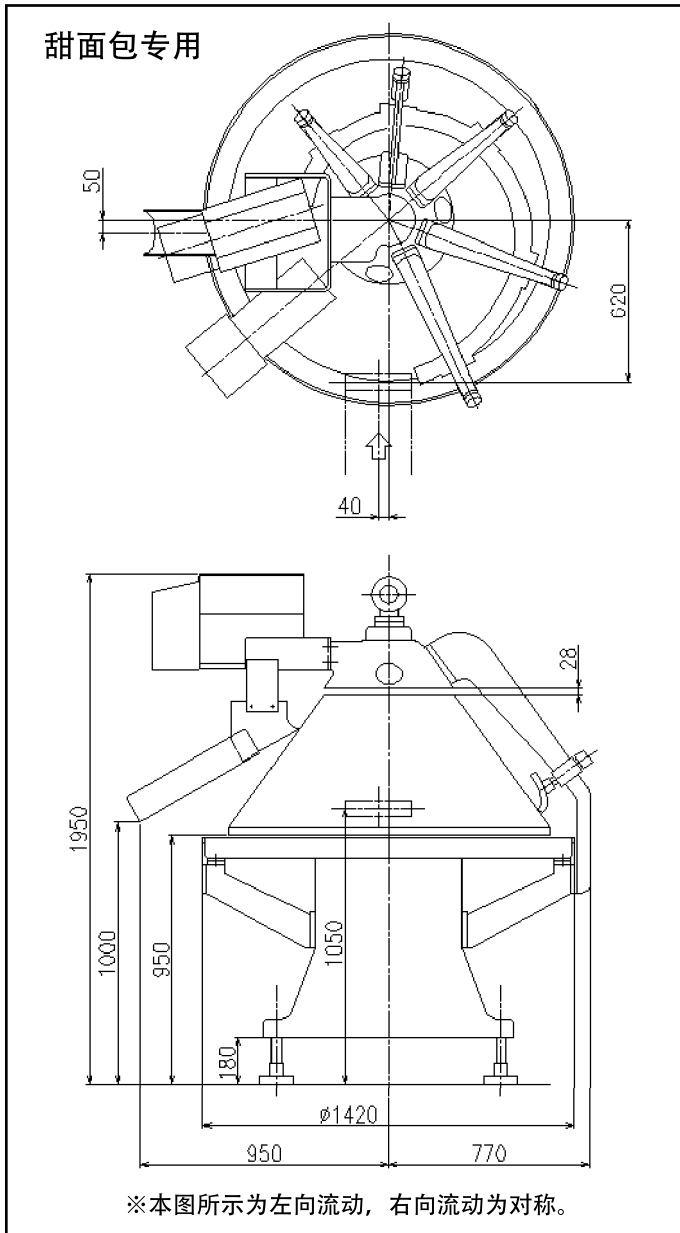
滚槽内侧采用特氟隆表面处理(或特氟隆贴板)，极具卫生性。

- 根据处理能力，可均匀地进行撒粉处理。
- 作为分割机与醒发室的中介，可自由进行方向转换。
- 因排除了空气，可作为二次滚圆使用。

选项

- 滚圆机一台 (100mm加高)
- 防止粉尘飞溅护罩
- 变频器变速装置
- 鼓风机设施
- 刮板装置

OSHIKIRI



规格

	甜面包专用		吐司面包专用	
型号	RK-200	RK-250	RK1-300	RK1-500
能力 (个/小时)	7200	7200	6000	5000
滚圆质量(g)	30~200	30~250	200~300	300~500
电源	AC200V 3相			
驱动马达	1.5kW 4P			
撒粉马达	0.1kW (变频器变速付)			
机器质量	约1200kg			
粉箱容量	25升			

*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/>

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