

# SD-20/38

スタンド分割丸め機



“ランディー”



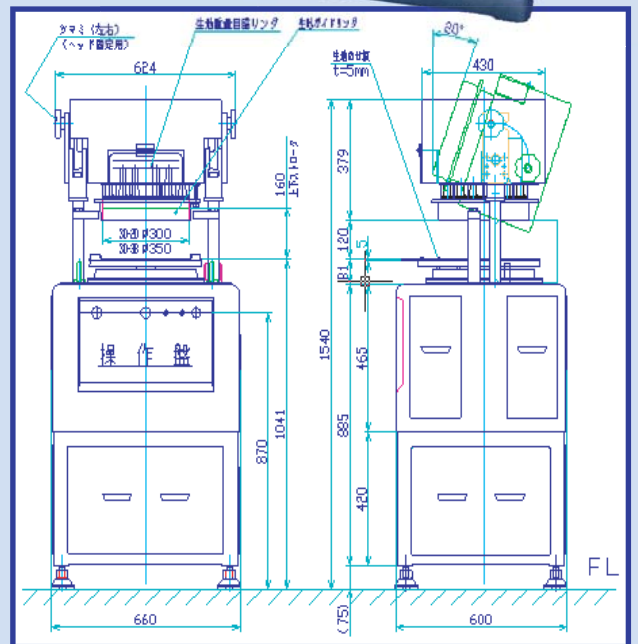
「これが無くては仕事にならない」  
 手作りパン屋さん必携の“ランディー”  
 お皿に生地をのせるだけで  
 30個の生地玉のできあがり  
 初めての方にも簡単操作

素早く

生地を傷めず  
 ロス生地なし

## <仕様>

分割丸め生地質量	SD-20 : 20~40g SD-38 : 38~65g
分割のみ生地質量	SD-20 : 20~60g SD-38 : 38~80g
生地分割数	30個/1皿
分割時間	7秒(ヘッドの上下)
丸め時間	~30秒(調節可能)
処理個数/時間	約3,000~4,000個(連続)
電源	AC200V 3相
モータ	主モータ0.75kW 4P(ブレーキ付き) 回転用0.2kW 4P
ヘッド部上下	上昇下降幅160mm
生地ガイドリング	SD-20 : 内径300mm SD-38 : 内径350mm
機械寸法(mm)	W660×D600×H1,540(上昇時) 生地のせ板高さ1,040
機械質量(kg)	SD-20 : 約460 SD-38 : 約480



生地質量範囲や丸まり状態は、生地の比重、配合発酵状態などにより多少変化します。

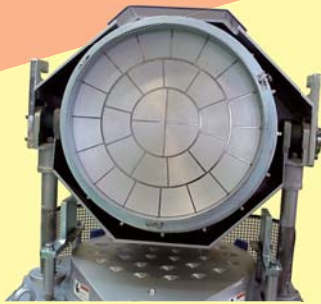
# スタンド分割丸め機

# SDS



30個の生地玉を美しく丸めます

分割質量範囲  
40~110g



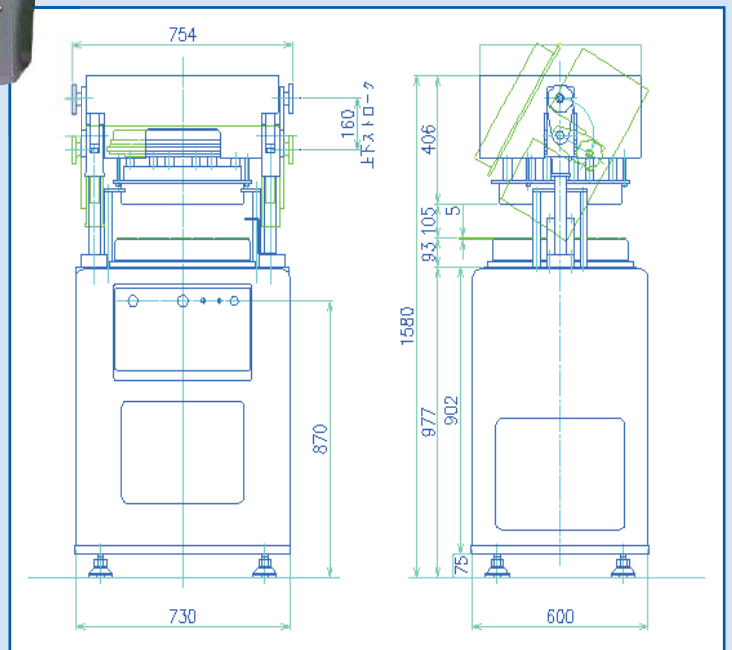
ヘッド転倒で楽々お掃除  
初めての方にも簡単に  
お使いいただけます。



- 生地玉作り3ステップ
- ①生地をのせたトレイを本体にセット
  - ②安全のため両手操作で起動
  - ③自動分割丸め・・・作業終了!

## <仕様>

分割丸め生地質量	40~90g
分割のみ生地質量	40~110g
生地分割数	30個/1皿
生地時間	7秒(ヘッドの上下)
丸め時間	~30秒(調整可能)
電源	AC200V 3相
モータ	主モータ0.75kW 4P(ブレーキ付き) 回転用0.4kW 4P 偏心用40W 4P(ブレーキ付き)
ヘッド部上下	上昇下降幅160mm(ストローク)
生地ガイドリング	φ400mm(内径)
機械寸法(mm)	L730×D600×H1580(上昇時) 生地のせ板高さ1070
機械質量(kg)	約750



生地質量範囲や丸まり状態は、生地の比重、配合、醗酵状態などにより多少変化します。

株式会社 **オシキリ**

<http://www.oshikiri.com/>

東京営業所	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
名古屋営業所	〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136
大阪営業所	〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10
福岡営業所	〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19
湘南工場	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
山形工場	〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500
㈱オシキリ北日本	〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22
札幌事業所	〒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ISO9001:2008  
認証されています。