

もっとも使い易く、実績のある半生・ドライ兼用パン粉着機

タライ式全自動パン粉着機 KD-50

本機は長年の実績に培われた半生・ドライ兼用のパン粉着機です。取扱い、洗浄が容易で、惣菜・冷凍食品工場ですぐれた性能を発揮致します。

パン粉着部にインバータ変速装置を標準装備しました。パン粉の付着を向上させ、粉碎を抑制します



▲写真のタレ付け部はポンプ式です

■ 用途

- コロッケ、メンチカツ、トンカツ、串カツ、魚フライなどのパン粉づけ

■ 特長

- タライ方式により、パン粉をほとんど粉碎せず、半生・ドライパン粉兼用です。
- タレ付け部(バターリング)は潜行式とポンプ(シャワー)式があり、共に変速装置付です。
- 取扱い、分解、洗浄が容易で、全体的に小型・コンパクト設計です。
- パン粉の取出し、交換が簡単です。
- ステンレス製で、耐久性にすぐれています。(タライ部のみアルミ製／オプションでステンレス製に変更可)
- 他社に比較して廉価です。
- 食品整型機、フライヤーなどと結合して、製造工程を自動化できます。
- オプションで、タレ付部コンベア巾を200mmに変更できます。

■ 仕様 (改良の為、若干変更することがあります)

外 形 尺 法 (mm)			コンベア寸法 (mm)		モーター (200V三相)			
巾	奥 行	高 さ	パン粉着部	タレ付け部	パン粉着部	タレ付け部 (変速付)		
1300	2100	1600	204	145	750W (1HP) + 400W (1/2HP)	潜行式 200W	ポンプ方式 400W × 2	

TAKEUCHI
Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 竹内食品機械