

# 抜群の性能・画期的な多様性

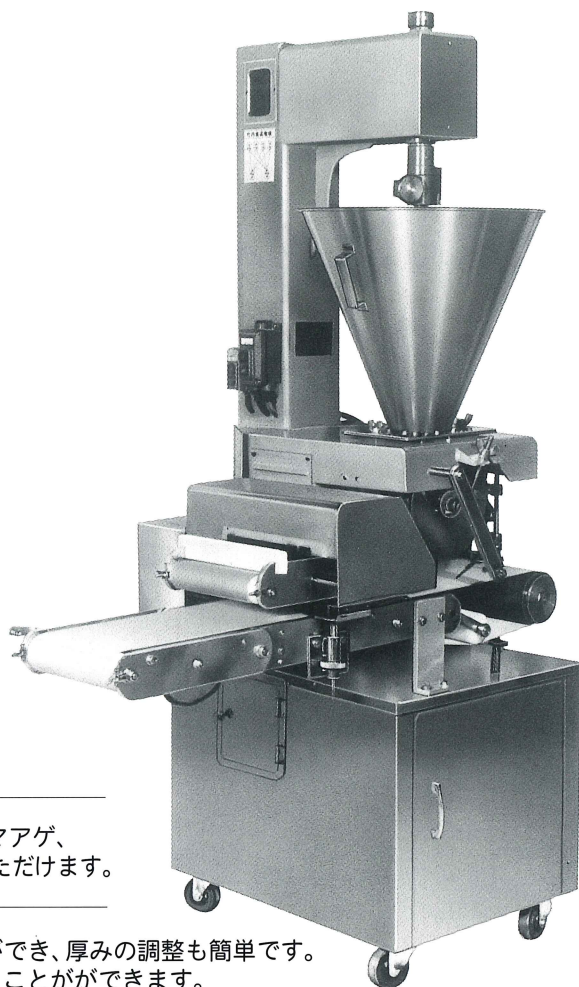
## 万能食品整形機

SPH-D30A  
SPH-D50A  
SPH-D100A

本機は35年の技術と実績が生んだ画期的整形機です。

多様な商品ニーズに応じて、従来の整形の他にボール状や円柱状などバリエーションある製品をつくることができます。取扱い、掃除も簡便で、中規模以上の量産工場では抜群の性能を発揮致します。

食品整形機：SPH-D30A/D50A/D100Aは  
製造中止となりステンレス仕様の  
機種のみになりました



▲写真はSPH-D50Aです

### ■ 用途

- コロケ、メンチカツ、ハンバーグ、ガンモドキ、サツマアゲ、ミートボール、京ガンモなど各種製品の整形加工にご使用いただけます。

### ■ 特長

- 型（ロール）の交換により、形状の異なるさまざまな製品ができ、厚みの調整も簡単です。
- ボール装置の作動により、ボール状や円柱状の製品を作ることがができます。
- 食品に接触する部分は洗浄ができます。また変速装置付で、製品の数を増減できます。
- カストリ装置（ピアノ線に付着したカスを除去する装置）を装備することができます。注文時にお申し出下さい。
- 自動パン粉着機、フライヤーと結合して、製造工程を自動化することができます。
- SPH-D50A・D100Aには各々強カタイプのSPH-D50AK・D100AKがあります。

### ■ 仕様（改良の為、若干変更することがあります）

型式	仕様	外形寸法 (mm)			能力 (個/時)	製品1ヶの 重量(g)	モーター (200V三相)
		巾	奥行	高さ			
SPH-D30A		680	1115	1775	2,000 ~5,000	15 ~150	750W (1HP) +100W+25W
SPH-D50A		760	1115	1775	2,000 ~8,000	15 ~200	750W (1HP) +100W+25W
SPH-D100A		800	1115	1830	2,000 ~10,000	15 ~250	1.5KW (2HP) +100W+25W

**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**