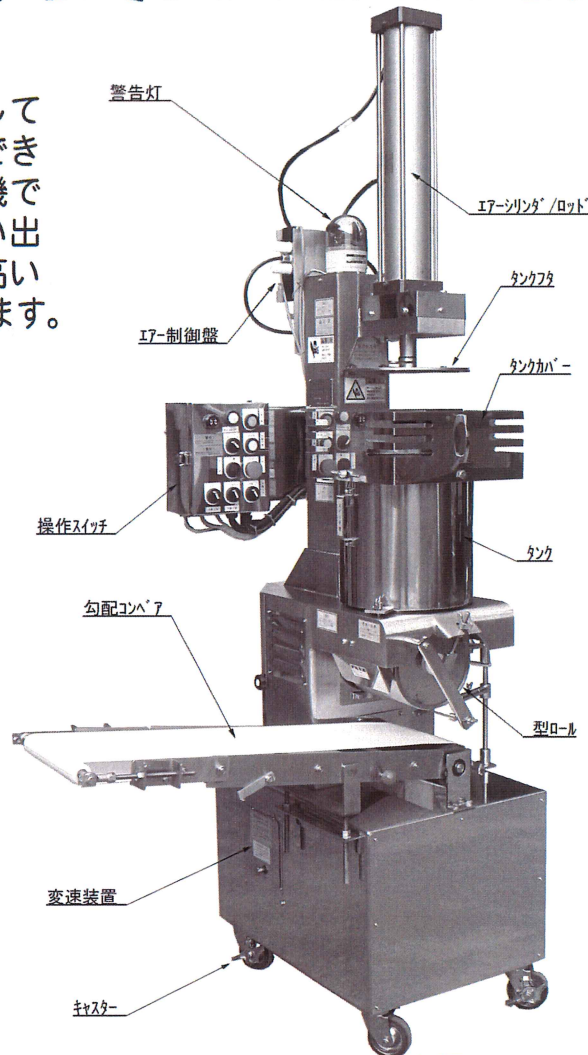


生地を練らずに整形・手作りと変わらない出来上り!

エア・タンク式 食品整形機

SPET-D30
SPET-D30-N
SPET-D50
SPET-D50K

本機は空気圧を利用して生地を練らずに整形できる画期的な食品整形機です。手作りと変わらない出来上りで付加価値の高い商品を作ることができます。



実用新案登録済

■ 用途

- コロッケ、メンチ、ハンバーグなどの整形

■ 仕様 (SPET-D50、改造の為変更する場合があります)

- 外形寸法：巾850×奥行1120×高さ2350 mm (エア・シリンダは取外し可能です)
- モーター：200V三相750W (1馬力)
- 能力：2,000～4,800個/時 (1列の場合)
- 本体・型ロール共ステンレス仕様です (SPET-D30を除く)
- コンプレッサは別途です

■ 特長

- 生地を練らずに、手作りと変わらない整形ができます。
- 空気圧を利用して、操作が簡便です。
- 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。
- パン粉着機、焼物機などと連結して、工程の自動化ができます。
- 勾配コンベア・変速・カストリ装置(ピアノ線に付着したカスを除去)を装備しています。
- ステンレス仕様で耐久性抜群です。

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