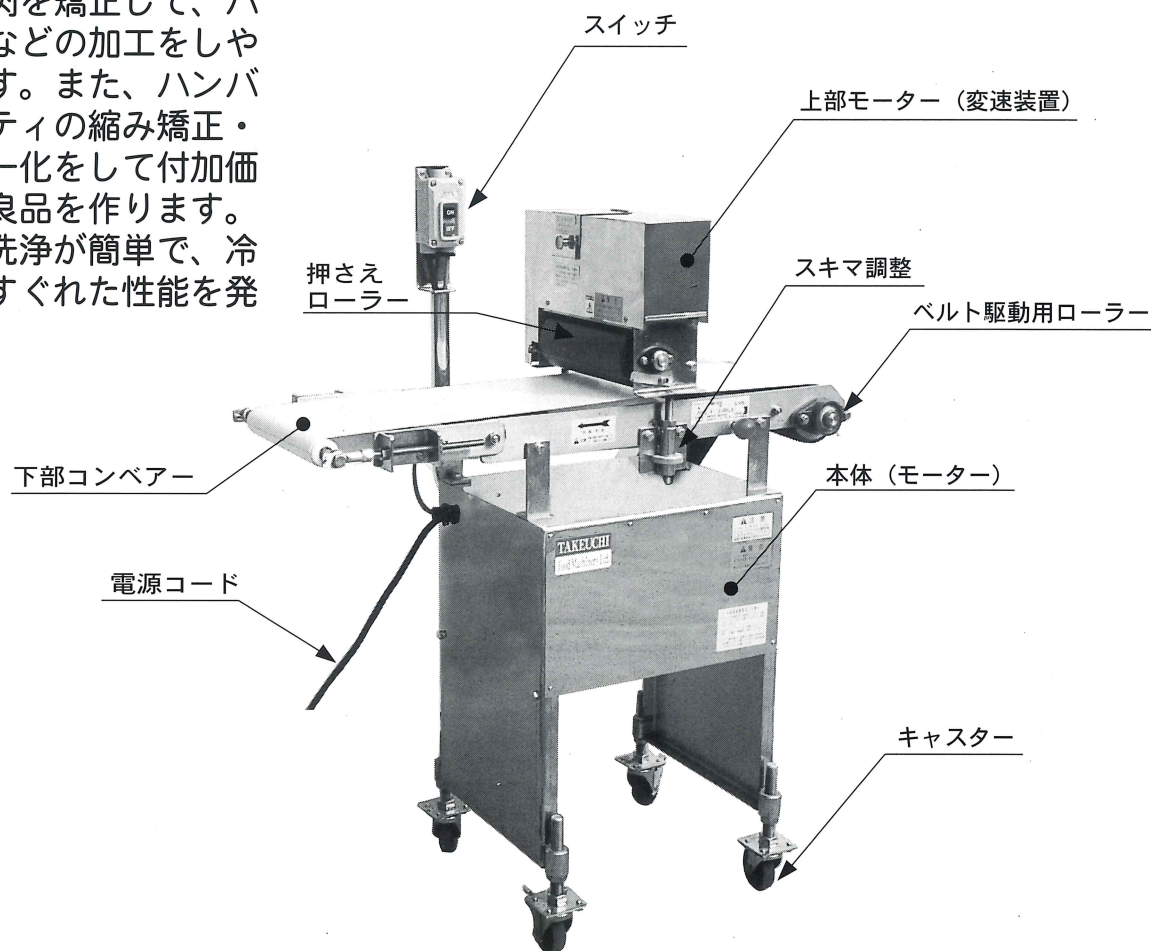


連続作業で能率アップ・良品製造

押さえローラー装置 PR-200

本機は反りなどの切断変形した成型肉を矯正して、パン粉着けなどの加工をやすくします。また、ハンバーグやパティの縮み矯正・厚みの均一化をして付加価値の高い良品を作ります。取扱い、洗浄が簡単で、冷食工場ですぐれた性能を発揮します。



■ 用途

- 成型肉（ポーション）の反りの矯正
- ハンバーグ、パティの縮み矯正、厚みの均一化
- 各種圧延作業など

■ 仕様（改良の為、若干変更することがあります）

- 外形寸法：巾400×全長1100×高さ1300mm
ベルト巾200mm、ベルトの上端高855±50mm
- モーター：200V 三相200W (1/4HP) + 40W、変速付

■ 特長

- 連続作業ができて能率的です。
- 厚みの調整も簡単です。
- ステンレス仕様で水洗いができ衛生的です。
- 変速装置付です。
- キャスター付で移動が便利です。
- オプションでベルト巾の特注品も承ります。

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**