

■ KR16E 型リバースシート

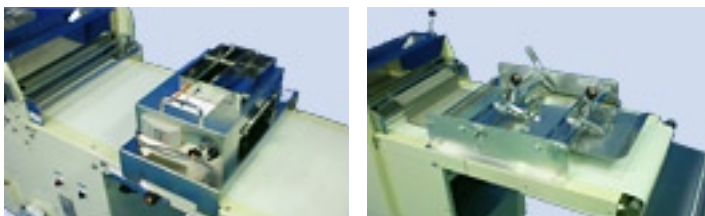
エコノミーモデル … 基本性能を装備したベーシックモデル

デニッシュペストリー、パイなどの生地圧延作業の合理化

「麺棒かけ」の重労働から開放されます

どなたにでも簡単にシーティング作業

ローラー間隔MAX16.5mm



■ 製品特徴

ローラー	120φ 有効幅 430mm
コンベヤーベルト	幅 425mm 円周 2130mm
ローラー間隔	0.5 ~ 16.5mm

■ ローラーは直径 120φあります。

直径 120φあるローラーは、生地の圧延効率に優れています。

ローラー直径が大きいほど、生地が良く圧延できるのです

【ローラ間隔】(単位:mm)

16.5/15/14/13/12/11/10/9/8/7/6/5/

4/3/2.5/2/1.75/1.5/1.25/1/0.75/0.5

■ カキ板は軽量で取り外し清掃のし易い樹脂製を装備

インバーター式変速装置付属

フットスイッチ付属

安全カバー付

■ オプション

・ 機械全長の短いタイプ (KR16E-S 型) (W 寸法 : 1950mm)

・ 加圧板 (モルダー兼用部品)

・ 生地受皿 (加圧板使用時でのパン生地の受皿)

・ 補助ローラー (加圧板使用時の作業効率を良くします)

型式	KR16E	KR16E-S	加圧板	補助ローラー
外形寸法 (間口)	2300	1950	510	300
(m/m) (奥行)	650	650	515	531
(高さ)	1055	1055	125	270
ローラー寸法 (直径)	120	120		60
(m/m) (長さ)	430	430		250
(間隔)	0.5~16.5	0.5~16.5		5~15
ベルト寸法 (幅)	430	430		
(円周)	2130	1770		
折りたたみ寸法 (間口)	1200	1200		
(高さ)	1330	1170		
能力 (kg)	2~3	2~3		0.25
動力 (3P200V)	0.4Kw	0.4Kw		0.08kw
重量 (kg)	180	180	15	15



製パン機械・機器の製造・販売

株式会社 鎌田機械製作所

〒351-0024 埼玉県朝霞市泉水 2 丁目 1-81

<http://www.kamata-machine.co.jp/>

電話番号

048-462-7891

FAX 番号

048-462-7889