

DR30B 型 ディバイダーラウンダー（セミオート）

パン生地を『分割』『丸める』セミオートタイプの機械です。

小物パンの『分割&丸め作業』の合理化が果たせます。

製品特徴

■ セミオートタイプの特徴

生地の『分割』は手動で、『丸め』を自動で処理するセミオートタイプです。

（分割～丸め）作業のスピードアップができます。

分割範囲：30～100g 30分割

■ 使い方

1. パン生地を 専用皿にのせ DR30B にセットします。
2. ハンドルを引いて生地を『圧延』し、続いてカッティングレバーを押しさらにハンドルを引くことで生地の『分割』ができます。
3. ラウンディングレバーを操作することで『丸め作業』ができます

■ ジャッキ・キャスター付ですので移動・水平設置が簡単です。本体下部の清掃もしやすくなりました。



型式		DR30B
外形寸法	(幅)	715 mm
	(奥行)	570 mm
	(高さ)	1520 mm (+ 680 mm ハンドル)
動力(3P 200V)		0.75 Kw
重量		340 Kg
分割数		30 個
分割範囲		30～100 g



製パン機械・機器の製造・販売

株式会社 鎌田機械製作所

〒350-1205 埼玉県日高市原宿 746 番地

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

電話番号

042-984-1261

FAX 番号

042-978-6683