

KCC200 型 クロワッサンモルダー

クロワッサンモルダーはクロワッサン生地を巻き成形する機械です

クロワッサン生地（三角形・シート状）を入れると『巻き成形』できます



製品特徴

■ クロワッサンモルダーで生産能力をアップ

クロワッサンを大量に生産する場合に手作業では『巻き作業』が間に合いません。また、手作業の場合には作業人員の個人差により『巻き形状』が異なります。KCC200 を使えば、生産能力がアップし、巻き形状も整います。

■ 特徴

- ・ 付属のコンベヤーにクロワッサン生地を投入するだけの簡単な作業。
- ・ 『ローラー間隔の調整』と『フェルトベルト間隔の調整』により『巻き調節』ができます。
- ・ コンパクトサイズなので、設置場所をとりません。
- ・ クロワッサン成形以外にも小物パン生地のガス抜き成形などにも応用できます。
- ・ クロワッサンのシート状生地を三角形にカットする機械がございます。
(KTR 型テーブルカッターが三角形にカットする機械になります。ご覧下さい。)

型式	KCC200
外形寸法 (mm)	1030
(幅)	510
(奥行)	1160
(高さ)	
動力 (3P 200V)	0.2Kw
モーター	0.2Kw (本体駆動)
上ローラー	41φ × 長さ 230mm
下ローラー	100φ × 長さ 230mm
ローラー間隔	0.1 ~ 12mm
上フェルトベルト	230mm 幅 × 円周 460mm
下フェルトベルト	230mm 幅 × 円周 640mm
処理生地重量	1 個 30 ~ 50g 程度を想定しております。 これより大きな生地も巻き成形できる場合があります。
能力	1200 個 / 時間 (3 秒毎に 1 個の生地を投入した場合の数値です。) 作業に慣れると、これ以上の量も可能です。



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