

KR4330 /5530

다용도로 사용 가능한 만능 파이롤러!
스테인레스 사양으로 위생적!
개량을 거듭한 최신형 모델!



표준 장비

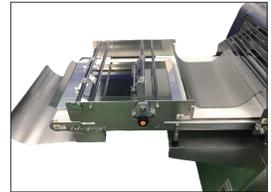
풋 스위치



반죽받이판



옵션



【옵션】

가압판: 파이롤러의 롤러로 가스 빼기가 이루어진 빵 반죽을 봉모양으로 성형합니다. 몰더 겸용으로 사용할 수 있습니다.

쇼트 사이즈: 컨베이어의 길이가 짧은 타입도 준비되어 있습니다.

반자동: 핸들을 눈금판에 꽂으면, 자동으로 컨베이어가 움직이는 타입입니다.

제품의 특징

■ 청소 및 유지/보수

스크래퍼가 상하 일체형으로 되어 있어, 원터치로 탈착이 가능합니다. 수지 재질로 되어 있어, 청소 및 유지/보수도 용이합니다.



■ 위생 면에서의 향상

제품의 외장이 스테인레스 재질로 되어 있습니다. 도장이 벗겨짐으로 인한 이물질 혼입의 우려가 없습니다.



■ 컨베이어 아래쪽의 불필요한 공간 축소

기존 제품에는 컨베이어를 받치기 위해 본체와 컨베이어가 대각선으로 이어져 있었습니다. 이것을 없애고, 컨베이어를 다리모 직접 지탱하는 구조로 변경하여, 컨베이어 아래쪽에 물건이나 선반 등을 둘 수 있게 하였습니다. 전용 선반의 제작도 옵션으로 가능합니다.



■ 속도 조절

지금까지는 반죽이 투입되는 컨베이어와 롤러, 반죽이 나오는 컨베이어의 속도가 고정되어 있었습니다. 이 기종은 조절기를 본체 정면에 설치하여, 볼륨을 돌려서 반죽이 투입되는 컨베이어의 속도를 간편하게 조절할 수 있습니다. 반죽의 상태에 따라서 즉각적으로 속도를 변경할 수 있습니다.



■ 사이즈 선택

표준 사이즈의 벨트 폭은 430mm로, 요청이 많았던 벨트 폭 550mm로도 변경이 가능합니다. 더 많은 양의 반죽을 한 번에 밀어낼 수 있습니다.



■ 롤러 간격 눈금

기존 제품의 롤러 간격을 가리키는 눈금이 보기 어렵다는 의견을 바탕으로, 간격을 가리키는 바늘을 고정시키고 눈금만 움직일 수 있게 함으로써, 롤러 간격의 확인이 쉬워졌습니다. 작업성이 향상됩니다.



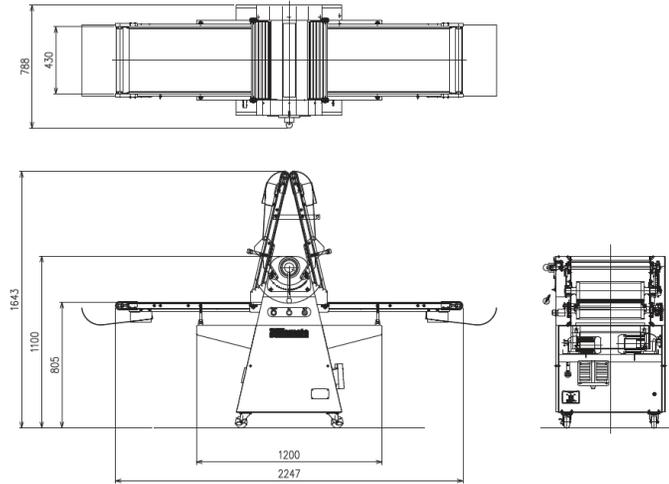
■ 롤러의 간격

밀어내기 효율이 뛰어난 직경 120mm의 굵은 롤러를 사용하며, 롤러의 간격도 최대 30mm까지 열리도록 개선하였습니다. 두께가 있는 반죽도 부담을 들이지 않고 밀어낼 수 있습니다. 컨베이어 위에서 일일이 밀어내는 작업도 간소화할 수 있습니다.

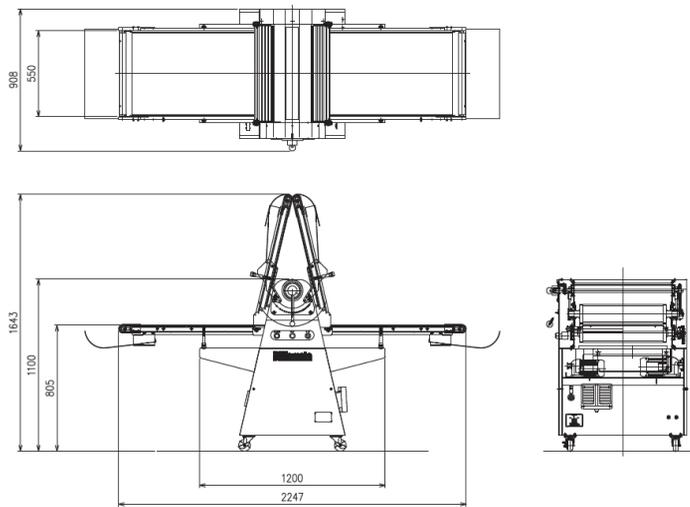


■ 치수 도면

외부 치수 (KR4330)



외부 치수 (KR5530)



■ 사양

기종	KR4330	KR5530
치수(표준)	W2247 x D788 x H1100mm	W2247 x D908 x H1100mm
중량	250kg	320kg
롤러	120φ ※유효폭 430mm	120φ ※유효폭 550mm
롤러 간격	0.5~30mm	0.5~30mm
컨베이어 벨트	폭 430mm x 둘레 2130mm	폭 550mm x 둘레 2130mm
동력	3P 200V 롤러 0.4Kw 컨베이어 0.2kw x 2=0.8kw	3P 200V 롤러 0.4Kw 컨베이어 0.2kw x 2=0.8kw
능력	2~3kg	2.5~4kg
기계를 접었을 때 치수	W1200 x D788 x H1643mm	W1200 x D908 x H1643mm
치수(쇼트 사이즈)	W1887 x D788 x H1100mm	W1887 x D908 x H1100mm

※ 사양은 개량을 위해 예고 없이 변경될 수 있으나, 주문시 확인 바랍니다.



제과제빵 기계의 제조·판매

株式会社 鎌田機械製作所

본사: (우)351-0022 사이타마현 아사카시 히가시벤자이 1-3-3 아사카다이에키마에빌딩 301호
 히다카공장: (우)350-1205 사이타마현 히다카시 하라주쿠 746

FAX +81-42-978-6683

TEL +81-42-984-1261

✉ info@kamata-machine.co.jp