

リバースシート (手動モデル)

KR25

/ KR16 / KS30 / KLD

多用途に使える万能延ばし機。
パン・菓子生地はもちろん、
麺や餡などの圧延にも幅広く活躍！



補助ローラー

リバースシートへの生地供給を容易にする装置です。



ステンレス仕様

清掃性の向上。塗装剥がれによる異物混入の心配がなく衛生的。



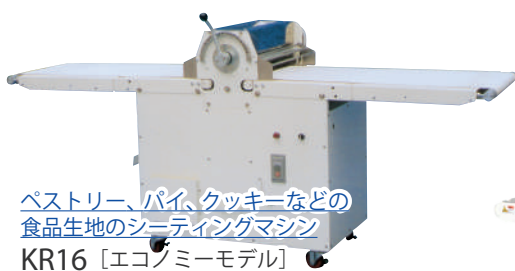
加圧板、受け皿

リバースシートのローラーでガス抜きされたパン生地を棒状に成形します。

使いやすく頑丈な改良モデル KR25 [スタンダードモデル]

ローラー間隔が最大25mmとワイドになり、ハンドル操作も軽くなって、大きな生地や厚い生地もワイドにシーティングできます。カキ板は、上下共にカキ取り効果が高く丈夫なメタル製。工具なしで取り外しが可能なため、清掃が簡単なうえ、メンテナンスもしやすい構造です。

【オプション】加圧板 (+受け皿)、補助ローラー
全長寸法をおさえたショートベットタイプ「KR25-S」型



ペストリー、パイ、クッキーなどの食品生地のシーティングマシン

KR16 [エコノミーモデル]

直径120φのローラーで生地の圧延効果に優れています。カキ板は軽量で取り外し清掃がしやすくなりました。

【オプション】加圧板 (+受け皿)、補助ローラー



卓上設置可能・パワフルモーター

KS30 [コンパクトモデル]

奥行き 600mm あれば設置が可能な卓上型。小型機械ながら、直径 88φのローラーで生地を圧延します。

【オプション】単独設置用専用台



150φの大型ローラーが生地をしっかりと圧延 KLD [大量生産モデル]

大型機械の3モーター、インバーター方式により、パワーアップした大量生産モデルです。

【オプション】全長をおさえたショートタイプ「KLD-S」型

製品特徴

■ 足踏みスイッチが全機種標準装備

両手が使えて便利な「足踏みスイッチ」が、機種標準装備となりました。



■ 簡単シーティング

どなたでも簡単にシーティング作業ができるよう製造工程を最適化。「麺棒かけ」の重労働から開放されます。

■ 取外し可能なカキ板

上下ローラーに対し左右1枚ずつ付いているカキ板それぞれが取外し可能です。取外しに工具は必要ありません。清掃性に優れています。

■ 直径 120φの大型ローラー (KR16, KR25)

ローラーの直径が大きいほど、生地の圧延効率が優れています。

■ 装動力強化+ローラー間隔 28mm とワイド化 (KS30)

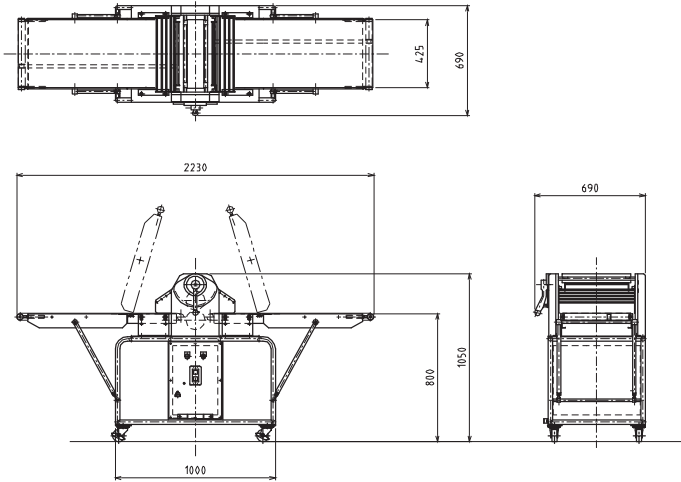
3P-200V550W モーターを搭載し、装動力を強化しました。また、ローラー間隔を 28mm とワイド設計のため、大きな生地や厚い生地のシーティングも可能となりました。

■ 駆動力のパワーアップを実現 (KLD)

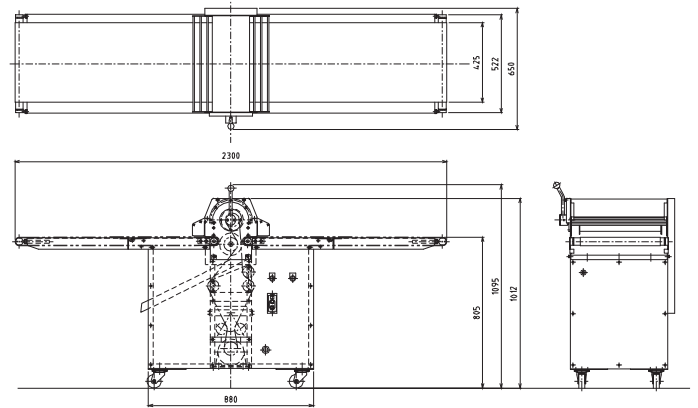
ローラーと左右のコンベヤーを個別モーターで駆動することで、駆動力のパワーアップを実現しました。ローラー対コンベヤーの速比が調整できるので、多様な生地のシーティングが可能です。

■ 寸法図

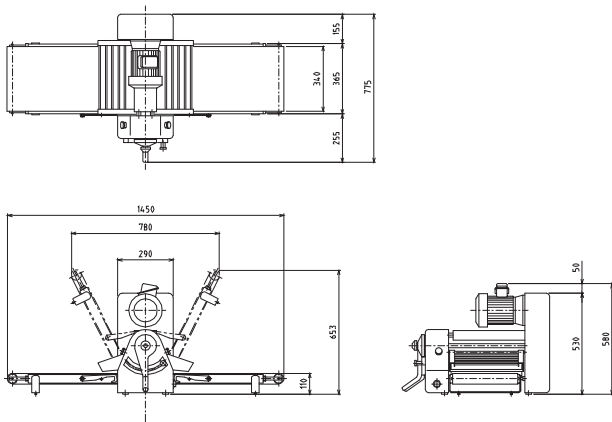
外形寸法図 (KR25)



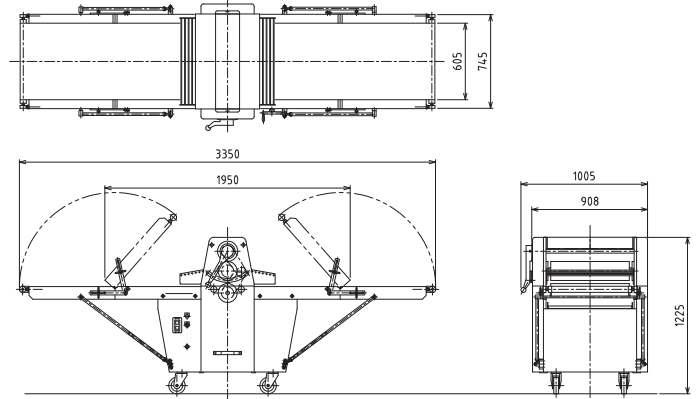
外形寸法図 (KR16)



外形寸法図 (KS30)



外形寸法図 (KLD)



■ 仕様

型式	KR25	KR16	KS30	KLD
寸法	W2230 x D690 x H1050mm	W2300 x D650 x H1012mm	W1450 x D775 x H580mm	W3350 x D1005 x H1225mm
重量	250kg	180kg	100kg	530kg
ローラー	120φ ※有効幅430mm	120φ ※有効幅430mm	88φ ※有効幅370mm	150φ ※有効幅620mm
ローラー間隔	0.3~25mm	0.5~16.5mm	0.3~28mm	0.3~32mm
コンベヤーベルト	幅425mm x 円周2130mm	幅425mm x 円周2130mm	幅340mm x 円周1395mm	幅605mm x 円周3120mm
動力	3P 200V 0.4kw	3P 200V 0.4kw	3P 220V 0.55kw	3P 200V 2.3kw
能力	2~3kg	2~3kg	1~2kg	5~6kg
折りたたみ寸法	W1250 x D690 x H1470mm	W1200 x D650 x H1330mm	W780 x D775 x H653mm	W1950 x D1005 x H1480mm
ショートベッド	W1870x D690 x H1050mm	W1950x D650 x H1050mm	—	W2870x D1005 x H1225mm

◎仕様は改良のため予告なく変更することがありますので、ご用命の際はご確認ください。



製パン機械・機器の製造・販売

株式会社 鎌田機械製作所

本社: 〒351-0022 埼玉県朝霞市東弁財1-3-3 朝霞駅前ビル301
日高工場: 〒350-1205 埼玉県日高市原宿746

FAX 042-978-6683
TEL 042-984-1261
info@kamata-machine.co.jp