

ミニモルダー

KYS301 / KYS302

外装ステンレスで衛生面向上！
生地ガス抜き・成形が1台で。
多機能かつコンパクト設計のため
様々な厨房に設置可能です。



KYS301 製品動画



KYS302 製品動画

多機能かつコンパクトなミニモルダー

KYS301 型ミニモルダー（1 段式）

食パン生地のガス抜き～ロール成形、菓子パン生地のガス抜き～シート成形など、パン生地のガス抜き・成形がこの1台で済みます。また、ワンローフなどの大型生地にも対応できるよう、ガス抜き効果が向上した大型ローラーを採用しました。



コンパクトサイズの2段モルダー

KYS302 型ミニモルダー（2 段式）

食パン生地やドッグパンのガス抜きからロール成形など、パン生地のガス抜き・成形がこの1台で済みます。また、大型ローラーの採用により、ワンローフなどの大きな生地もこなせます。さらに、2段階のローラー圧延により、ガス抜きがしっかりとできる2段モルダーとなっています。



製品特徴

■ 衛生面の向上

上部外装をステンレス仕様にするにより塗装剥がれによる異物混入がなくなります。



■ 成形選択がワンタッチで切り替え

ツインモーター搭載により、ロール成形（正転）とシート成形（逆転）がワンタッチで切り替え可能です。



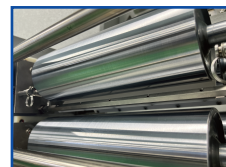
■ メンテナンス容易な清潔設計

ローラー上部のカバーが開けられますので、ローラーのアクセスが容易となり、簡単に清掃が出来ます。



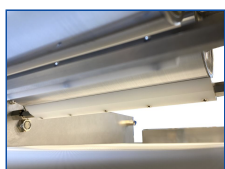
■ 大型ローラー搭載

大型ローラーの採用により、ガス抜き効果の向上が図れ、ワンローフなどの大型生地にも対応できるようになりました。



■ カキ板の材質に MC ナイロンを使用

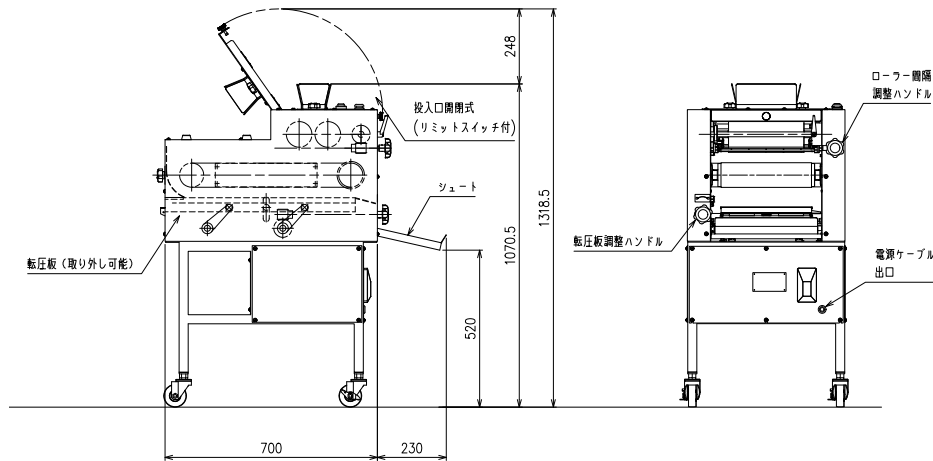
バネを使用しローラーへしっかりと密着させていますので、カキ取る力は強く、ローラーへの生地付着を防ぎます。取り外しができ、清掃性に優れています。



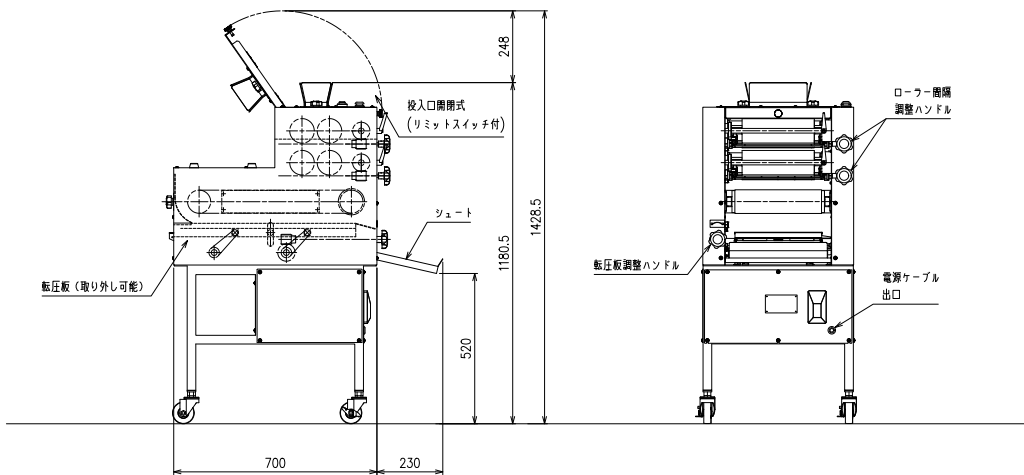
■ 「ガス抜き」から「成形」が1台で

食パン生地・菓子パン生地・ドッグパン生地など、あらゆる生地がこれ1台で「ガス抜き」から「成形」まで対応可能です。

外形寸法図 (KYS301)



外形寸法図 (KYS302)



■ 仕様

型式	KYS301	KYS302
寸法	W522 x D766 x H1070.5mm	W522 x D766 x H1180.5mm
ローラー	85φ ※幅250mm	① 85φ ※幅250mm／② 85φ ※幅250mm
間隔	20～0.5mm	① 20～0.5mm／② 20～0.5mm
ベルト	幅300mm x 円周1300mm	幅300mm x 円周1300mm
動力	3P 200V 0.4Kw	3P 200V 0.4Kw
モーター	ツインモーター駆動 0.2Kw x 2台	ツインモーター駆動 0.2Kw x 2台
処理生地重量	1玉あたり 約30～400g (※)	1玉あたり 約30～400g (※)

◎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。
※標準的な生地および機械設定時の場合



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 朝霞台駅前ビル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