

PY筒型ラウンダー

スプリング式ボトムプレート



スプリングにより常にボトムプレートをドラムに密着させている為生地漏れが少なくて済みます。

加受トレ



加受トレはドラム内のゴミを引出して掃除できます。

粉篩器



生地がある時のみ粉が出ます。

インターナルギア方式



ドラム内部側面にギアを着けて駆動させる方式の為、モーター負荷がかかりにくいと共に芯ブレが殆どありません。



生産能力 食パン用 最大 7000個/時間
菓子パン用 最大10000個/時間

電源 200V 1.0kw 3相

本体外寸法 1000w x 1000d x 1900h

生地重量範囲 食パン用 150g~500g
菓子パン用 30g~100g

本体重量 約600kg

特徴

- 1 テフロンコートは傷に強い特殊処理をしています、これは シリンダーの表面に細かい溝を造り、そこにテフロンを埋め込みましたのでテフロン寿命が従来より長くなると共に剥離しにくい処理の為、異物混入の心配も軽減されました。
- 2 シリンダードラム下部に引出し式の受け皿を4面に着けた事で今までドラム内に溜まって掃除ができなかった、生地カスや粉も簡単に掃除出来る為、とても衛生的になりました。
- 3 ギア駆動の為、ドラム交換が簡単になり交換時間も短くなりました。
- 4 ドラムがギアで回転する為、芯ブレがほとんどありません、その為ボトムプレートの設定が正確に出きる為、生地もれが最小限におさえられます。ボトムプレートの片減り磨耗も少なくなりました。

PACIFIC
YOKO

パシフィック洋行株式会社

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町3-7-6

電話 : 03-5642-6082

ファックス : 03-5642-6085

www.pacificyoko.com