

# オプションを使って、さらに付加価値アップ! 効率アップ!

## 三重包あん装置

CN050に接続することで、餡や生地の他にもう1つ別の素材を包あんすることができます。3つの異なる素材を組み合わせて、付加価値の高い製品をお作りいただけます。素材に合わせて2タイプの装置をご用意しています。

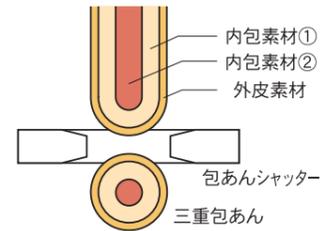
### 縦型スクルーフィーダー

泡立てたクリームのような比重が軽く流動性の低い素材に適しています。ジャムやソースなどの素材も扱えます。



### ポンプフィーダー

カスタードクリームやジャムなどのペースト状の素材や、ゴマだれなどの液状素材に適しています。



クリーム大福



ココアチーズガレット(ラズベリーソース)



ジャム入りソフト乳菓



日本酒入り手まり餅

## 重合ノズルワイヤーカッタースライサー

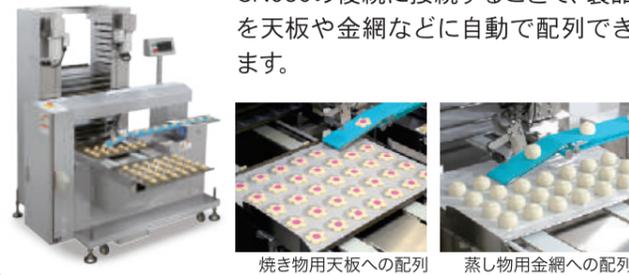
重合ノズルから吐出された生地を回転するワイヤーでスライスする装置です。クッキーなどの生産に最適です。



ショコラクッキー

## セットパンナー

CN050の後続に接続することで、製品を天板や金網などに自動で配列できます。



焼き物用天板への配列

蒸し物用金網への配列

## 通信機能 ~IoT&クラウドサービス~

本体に通信ユニットを取り付け、データを相互に共有させることで、より便利にお使いいただけます。

### 1 生産性の向上

蓄積されたデータを基に省人化、後続ラインの増産などの計画を立てることができます。

### 2 モニタリング

生産現場から離れた場所でも、お持ちのパソコンやスマートフォンで稼働状況を確認できます。

### 3 生産サポート

稼働状況をIoTによって結びつけることで、現場の不具合への迅速な対処が可能となります。

### 4 メンテナンス

アラーム前警報によるトラブル未然防止に加え、アラーム発生状況を確認できるので、弊社とのやりとりも容易になります。

通信機能により  
活用の幅は  
さらに広がります。



IoT対応  
通信ユニット(オプション)により  
生産状況をデータで見える化!  
生産性の向上が図れます。

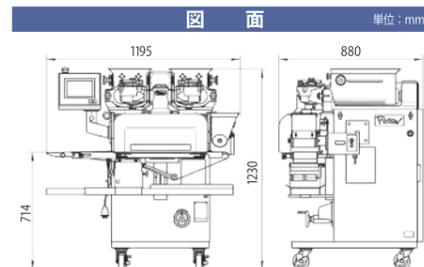
# 和・洋菓子づくりに手軽に使える コンパクトサイズの包あん機です!

# 火星人® CN050

- これまで培われてきた「包あん性能」や「素材を傷めない送り機構」を踏襲しています!
- ステンレス製シリンダーの採用や、サニタリー性の向上など、安全衛生面への対応が一層図られています。
- 見やすく操作性に優れた7.5インチカラータッチパネルを採用!
- 部品もコンパクトですので、使いやすさも抜群です!



※写真は「散粉機」および「安定ロール」装着モデルです。



能力	
製品重量範囲	10~140g (インクラスター球状成形時)
生産個数	10~60個/分 (インクラスター成形時)
ベルト速度	2~35m/分
インクラスター開次時間	最大99秒まで
吐出能力	最大280kg/時 インナー(内包材)140kg アウトター(外皮材)140kg

仕様	
全長	※11195 mm
全幅	880 mm
全高	1230 mm
電気容量	1.47 kW
重量	380 kg
ホッパー容量	12ℓ インナー(内包材) 12ℓ アウター(外皮材)

※1 散粉機(オプション)装着時の寸法です。

このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。



レオン自動機株式会社 本社: 〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL: 028(665)1111 FAX: 028(665)3256 E-mail: info@rheon.com

札幌出張所・〒003-0023 札幌市白石区南郷通20丁目北1-37 TEL: 011(864)7741 FAX: 011(864)8781 E-mail: sapporo@rheon.com  
 仙台出張所・〒981-3112 仙台市泉区八乙女3-12-1 TEL: 022(371)9231 FAX: 022(371)9232 E-mail: sendai@rheon.com  
 関東営業所・〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL: 028(665)6416 FAX: 028(665)3256 E-mail: kanto@rheon.com  
 東京営業所・〒136-0075 東京都江東区新砂1-6-35 JMFビル東陽町02 1F TEL: 03(6666)2191 FAX: 03(6666)2192 E-mail: tokyo@rheon.com  
 名古屋営業所・〒465-0092 名古屋市名東区社台3-32-1 TEL: 052(776)2400 FAX: 052(776)2420 E-mail: nagoya@rheon.com  
 大阪営業所・〒564-0062 吹田市垂水町3-25-11 TEL: 06(6384)9213 FAX: 06(6338)1920 E-mail: oosaka@rheon.com  
 岡山営業所・〒700-0972 岡山市北区上中野2-12-18 TEL: 086(243)4011 FAX: 086(241)8043 E-mail: okayama@rheon.com  
 福岡営業所・〒812-0892 福岡市博多区東那珂1-13-15 TEL: 092(431)0843 FAX: 092(473)0873 E-mail: fukuoka@rheon.com

海外/アメリカ・ドイツ・台湾・上海  
URL: https://www.rheon.com

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2021

No. S-JNCN-073-12E  
23075000P



# 火星人® CN050 コンパクト・高性能、抜群の使い易さでお菓子づくりを強力サポート

火星人®「CN050」は、シリーズで最もコンパクトな包あん機です。これまで培われてきた高度な包あん技術を踏襲しながらも、手軽に使える簡単便利な機能や強化されたサニタリー性で、さまざまなお菓子づくりにお役立ていただけます。

バラエティー豊かな「和・洋菓子」づくりにお役立ていただけます。



## コンパクト設計

使いやすさを考えて本体や部品のサイズをコンパクトに設計しました。餡や生地などの食品素材を容易に投入できて、シリンダー内の残量も目視で確認できます。また各パーツの分解・組み立て、洗浄、移動、収納もスムーズに行えます。

## 優れたサニタリー性

食品素材を投入するシリンダー部は耐久性・衛生面に優れたステンレス製です。また、素材を送り込むスクリュー駆動部に直接素材が触れないなど、サニタリー性にも優れています。さらに、本体は水洗いが可能ですので、衛生的にお使いいただけます。

## 素材にやさしい送り機構

食品素材を自然な流れで送ることができる構造に加え、送り比率の変更など、物性に合わせた調整ができるため、「あん」のようなデリケートな素材でも、みずみずしさをそのままに生産することができます。

ステンレス製シリンダー



## 皮まわりが良好です

火星人®シリーズ上位モデルと同様の安定性と耐久性に優れた「ミックスシャッター」を搭載。均一な皮まわりの製品を安定生産できます。

本体は水洗い可能です。



※操作パネルは水洗いできません。  
※高圧洗浄機はご使用できません。

## 簡単設定！簡単操作！使いやすくてとても便利です。

操作パネルは、視認性と操作性に優れた7.5インチのカラータッチパネルを採用。便利な機能を取り揃え誰でも簡単に操作できます。



### ●製品記憶装置 P.M.U. 内蔵！

製品ごとに「生産条件」や「製品情報」を100種類まで登録、簡単に呼び出せます。

### ●重量簡単設定モード

お望みの製品重量(生地重量：あん重量)を入力することで吐出量を自動計算します。

### ●追従機能

生産個数/分を変更の際、「追従機能」により、吐出量やベルト速度も同調します。

## あん間欠機能を標準装備

「あん間欠機能」を標準装備しています。田舎饅頭などの薄皮製品や春日饅頭などの大物製品の皮まわりを均一に美しく包あんできます。



## ●大きさ、比率、長さの変更は自在です。

製品サイズの変更や内包材と外皮材の比率の変更、棒状製品の長さの変更など自由自在です。

