

デポジター機能オプション



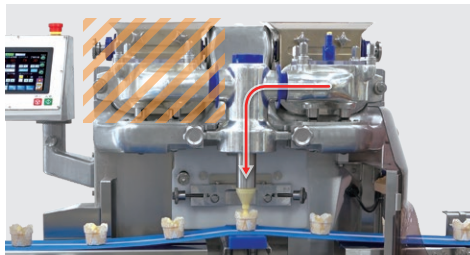
- 火星人®CN700 に本装置を取り付けることで、シャッターで分割するのが難しい柔らかい素材を分割することができます。
- 流動性の高い素材はもちろん、チョコチップやナッツなどの固形物を混ぜ込んだ素材も分割できます。
- インナーデポ、アウターデポ、包あんデポの3種類があります。

流動性の高い素材はもちろん、固形物を混ぜ込んだ素材も分割できます！



インナーデポ

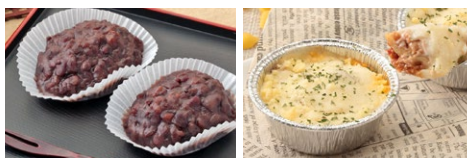
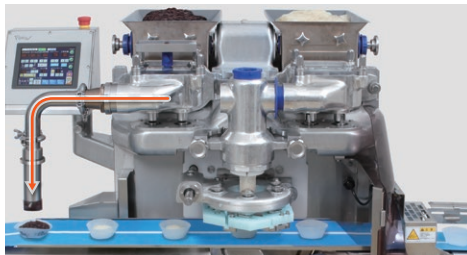
インナー（内包材）側にデポジター機能を追加することで、カップなどの容器に柔らかい素材を分割することができます。



スイートポテト マドレーヌ風ビスタチオケーキ

アウターデポ

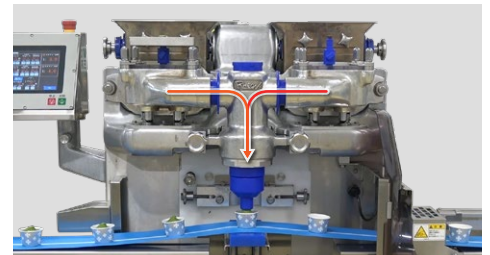
アウター（外皮材）側にデポジター機能を追加することで、シャッター分割した生地の上に柔らかい素材をかけることができます。



おはぎ プティグラン

包あんデポ

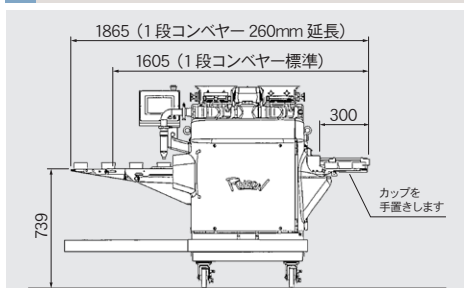
インナーとアウターの両方にデポジター機能を追加することで、柔らかい素材同士の包あん成形ができます。



きび糖まんじゅう 抹茶米粉マフィン

図面（アウターデポ）

（単位：mm）



仕様／能力

機種コード		CN700 + BO017
全 長	長	（標準コンベヤー） 1605 mm
		（延長コンベヤー） 1865 mm
全 幅		1045 mm
全 高		1263 mm
最大生産個数		30 個/分

※ 製品重量範囲は、素材や能力によって変化します。詳しくは、テストにてご確認ください。



カップはコンベヤー上のガイドに合わせて手置きします。別途オプションを接続することで、カップ供給を自動化することもできます。

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。

RHEON®

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

仙台出張所：〒981-3112 仙台市泉区八乙女3-12-1

関東営業所：〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3

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

名古屋営業所：〒465-0092 名古屋市中区栄3-32-1

大阪営業所：〒564-0062 吹田市垂水町3-25-11

TEL:011(864)7741 FAX:011(864)8781 E-mail: sapporo@rheon.com

TEL:022(371)9231 FAX:022(371)9232 E-mail: sendai@rheon.com

TEL:028(665)6416 FAX:028(665)3256 E-mail: kanto@rheon.com

TEL:03(6666)2191 FAX:03(6666)2192 E-mail: tokyo@rheon.com

TEL:052(776)2400 FAX:052(776)2420 E-mail: nagoya@rheon.com

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

福岡営業所：〒812-0892 福岡市博多区東那珂1-13-15

海外/アメリカ・ドイツ・台湾・上海

TEL:086(243)4011 FAX:086(241)8043 E-mail: okayama@rheon.com

TEL:092(431)0843 FAX:092(473)0873 E-mail: fukuoka@rheon.com

www.rheon.com

© RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2022

No. S-JNBO-006-4C

2411R

