

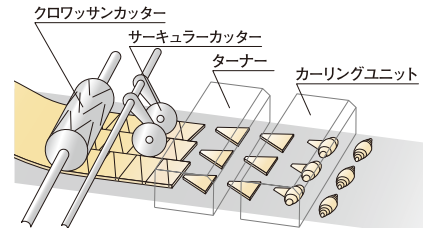
オプションの組み合わせにより、さまざまな製品がつくれます。

特 許

ユニバーサルテーブルには、「ダブルロータリーカッターフレーム」、「スポットスプレー」、「ガス抜きローラー」、「カーリングユニット」、「ギロチンカッター」が標準搭載されております。さらに、多彩な成形を行うための各種オプションが豊富に用意されておりますので、お望みの製品がつくれます。



ターナーを使用した成形(例)

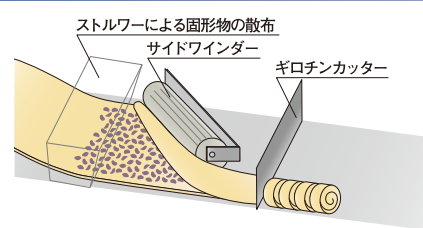


※クロワッサンからミニクロワッサンまで大きさも自由です。



※ハムの巻き込みもできます。

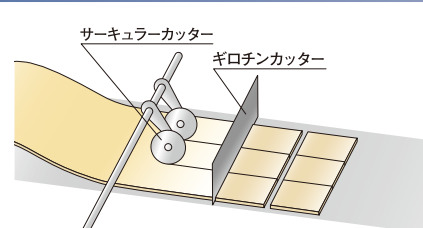
サイドワインダーを使用した成形(例)



※サイドワインダー2機使用。

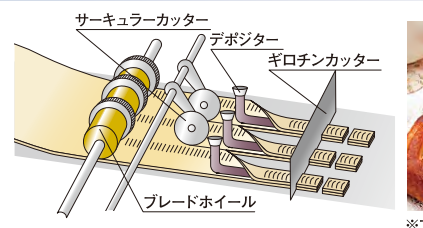


ギロチンカッターを使用した成形(例)



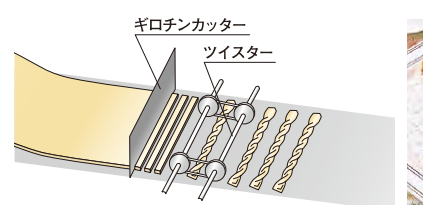
※ギロチンコンニャクカッター使用。

デポジターを使用した成形(例)

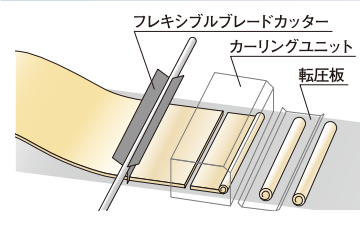


※ブレードホイール使用。

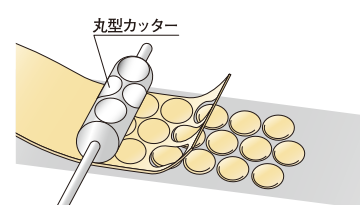
ツイスターを使用した成形(例)



フレキシブルブレードカッターを使用した成形(例)



各種ロータリーカッターによる成形(例)



※オプション、製品の一例です。ほかにも多数オプションをご用意しておりますので、レオンまでお問い合わせください。
※「ユニバーサルテーブル」の全長によって使用可能なオプションが変わります。

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。

HMMライン & ユニバーサルテーブル

ストレスフリー® システム

パイ、デニッシュ、クロワッサン、パン、ドーナツ、サブレなど…
高品質の多品種製品が1つのラインで生産できます。



- 手粉の使用量を大幅に削減!
- 掃除や点検が簡単!
- マルチストレッチャーの高性能延展効果により、製品品質がさらに向上!

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 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
関東第一営業所・〒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_1@rheon.com
関東第二営業所・〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL:028(665)6423 FAX:028(665)3256 E-mail: kanto_2@rheon.com
東京営業所・〒106-0044 東京都港区東麻布1-12-5 TEL:03(5561)0811 FAX:03(5561)0898 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: http://www.rheon.com

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2001

No.S-JHMC-018-8E
17025000K

RHEON®

HMラインは、省スペース、多品種生産を可能とした多目的複合ラインです。

ストレスフリー®の技術がこの1台に集約され、高品質かつユニークなパンの成形が行えます。

HMラインは、高性能生地延展機「マルチストレッチャー」や生地の自動折り畳み機「パラレルパイラー」などから構成される多目的複合ラインです。ストレスフリー®システムを採用していますので、生地を傷めず高品質な製品がつくれます。また後続に「ユニバーサルテーブル」を接続することで、多彩な成形が行えます。デニッシュペストリーやパフペストリーをはじめとするさまざまな製品がこのライン1台で生産できます。

HMラインの特徴

1 高品質の製品がつくれます

ストレスフリー®システムですので生地にダメージを与えません。そのため素材の持つ香りや風味などを損ねることなく、高品質の製品をつくることができます。

2 均一な油脂層が得られます

デニッシュペストリーやパフペストリーの生産において、ロールインされた油脂層の均一化が製品の要となります。HMラインはストレスフリー®システムですので、油脂層が均一な美しい積層製品がつくれます。

3 手粉使用量を大幅に削減できます

「マルチストレッチャー」は、従来の延展機に比べ手粉量を1/3に削減することができます。余分な手粉を生地に与えないので、より品質の高い生地シートになり、しかも経済的です。さらに手粉の飛散を最小限におさえ工場内をクリーンに保つことができるなど、さまざまなメリットがあります。

4 多品種の製品がつくれます

HMラインは、連続した生地シートからつくりますので、形状やサイズの異なるさまざまな成形が可能です。そのため用途に応じた自由な製品づくりが行えます。

5 製品の切り替えが簡単です

製品記憶装置P.M.U.（プロダクトメモリーユニット）により、生産データを記憶できますので、一度記憶した製品は、製品番号を呼び出すだけで同条件で生産できます。また、メーキャップオプションの取り替えも簡単に行えますので、製品の切り替え時間が短縮されます。

6 機械の掃除が簡単です

各部のパーツは、ワンタッチで着脱できますので、機械内部の掃除・点検が容易に行えます。粉だまりや異物混入を防ぎ、衛生的で安全な生産が行えます。

マルチストレッチャー 多目的・多機能な生地延展機です。

従来タイプストレッチャーの「**延展作用**」に加え、生地に張りを与える「**パンチ効果**」と生地中の余分なガスを抜く「**ガス抜き効果**」を備えた、多目的・多機能な生地延展機です。生地の特性に合わせて、ローラーの回転速度や回転方向などを自在にコントロールすることができますので、生地に最適な条件で延展することができます。製品のボリュームや腰持ち、内層の均一化など、製品品質がさらに向上します。

工具いらずで分解・組み立てが行えます。掃除・点検が簡単です。



見やすく、使いやすいカラータッチパネルを採用。操作はいたって簡単です。

ペストリー生地の延展：油脂層を乱すことなく均一に延展します。



パン生地の延展：生地を傷めることなくガス抜きしながら延展します。

ユニバーサルテーブル バラエティーに富んだ製品を自動で成形します。

さまざまな成形オプションを組み合わせることで、最終生地厚に延展される生地シートから、クロワッサンやペストリー、菓子パン、テーブルロールなどの製品形状に自動成形します。「ユニバーサルテーブル」には、従来の「長さカット機能」に加え、製品の重量精度をさらに高める「**秤量カット機能※**」が新たに追加され、製品に合わせたカット方式を使い分けできるようになりました。また、簡単な操作でモルダー部を開閉し機械内部の掃除・点検が行えるなど、より安全・衛生的にご使用いただけるよう、さまざまな工夫が施されています。

※「秤量カット機能」は、機械仕様によって選択できる新機能となっております。詳しくはレオンまでお問い合わせください。



オプションを組み合わせると多彩な成形が自動で行えます。

モルダー部は、足下のペダルを踏むことでハネ上げることができます。



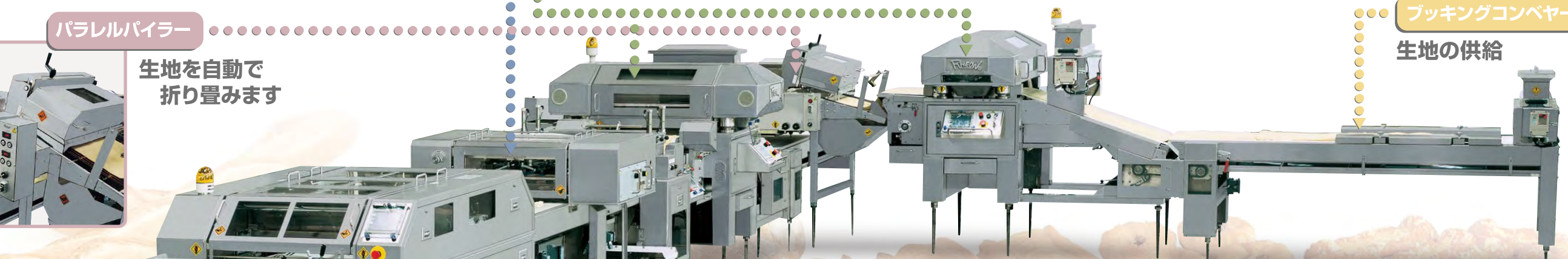
パラレルパイラー

生地を自動で折り畳みます

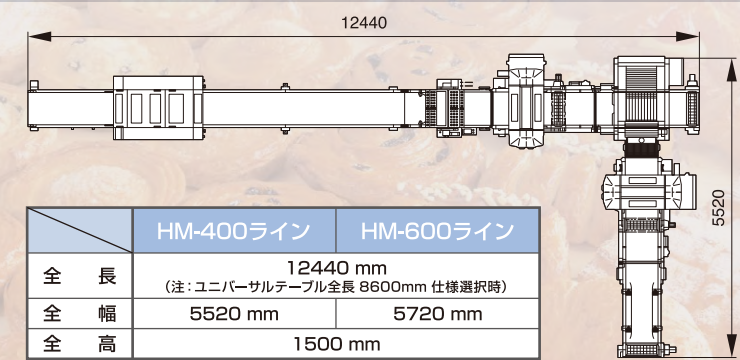


ブッキングコンベヤー

生地の供給



図面 / 寸法



詳しい仕様・能力につきましては、レオンまでお問い合わせください。

※図面は、HM-400ライン