

特 許

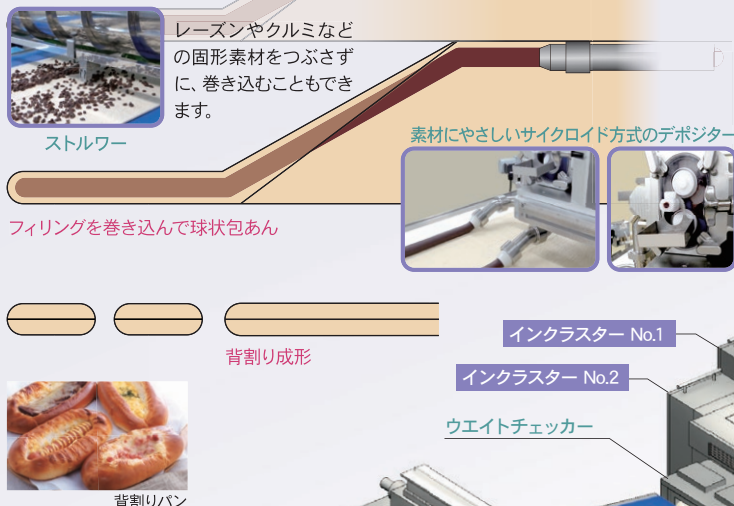
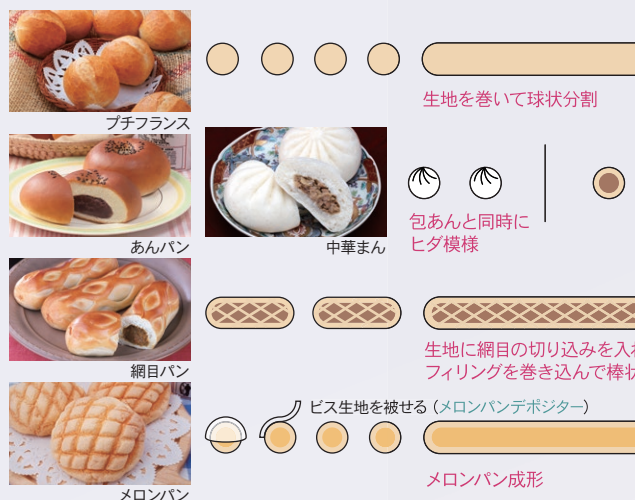
フィリングを包み込んだ菓子パンから、中華まん、バゲット、食パンなど、さまざまなパンがこの一台でつくれます。

V4 - マルチブレッドライン

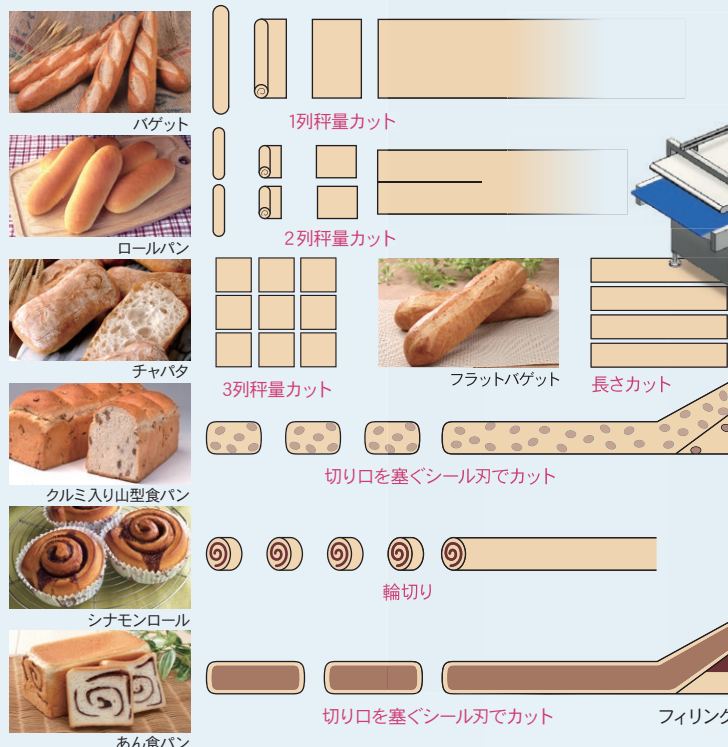
ストレスフリー®システム & グラビメトリック™ メソッド

マルチブレッドラインは、あんパンやクリームパン、中華まんなどのフィリングを包み込んだ製品をはじめ、バゲット、ロールパン、食パンなど、幅広い製品を高品質・高効率に生産することができます。生地を傷めずに薄いシート状に延展することで「手づくり」と同じようにいろいろな形に自由に成形できる画期的な製パンシステムです。無添加、天然酵母、長時間発酵、米粉など、さまざまな生地が扱えるとともに、ストレート法、中種法、オーバーナイト法など製法も選びません。

インクスターで包あん／分割



秤量ギロチンカッターでカット

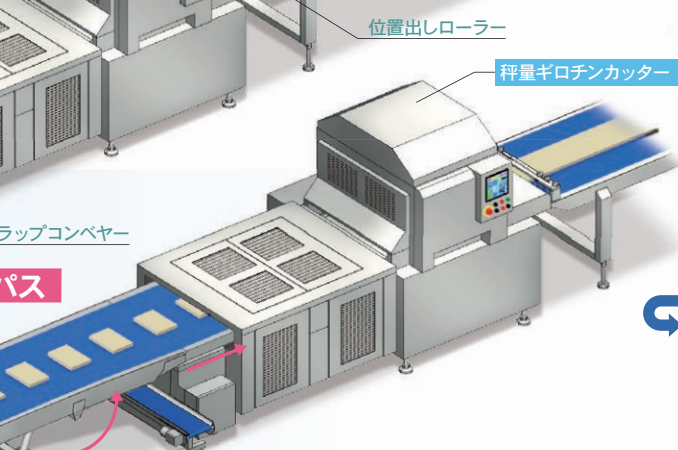
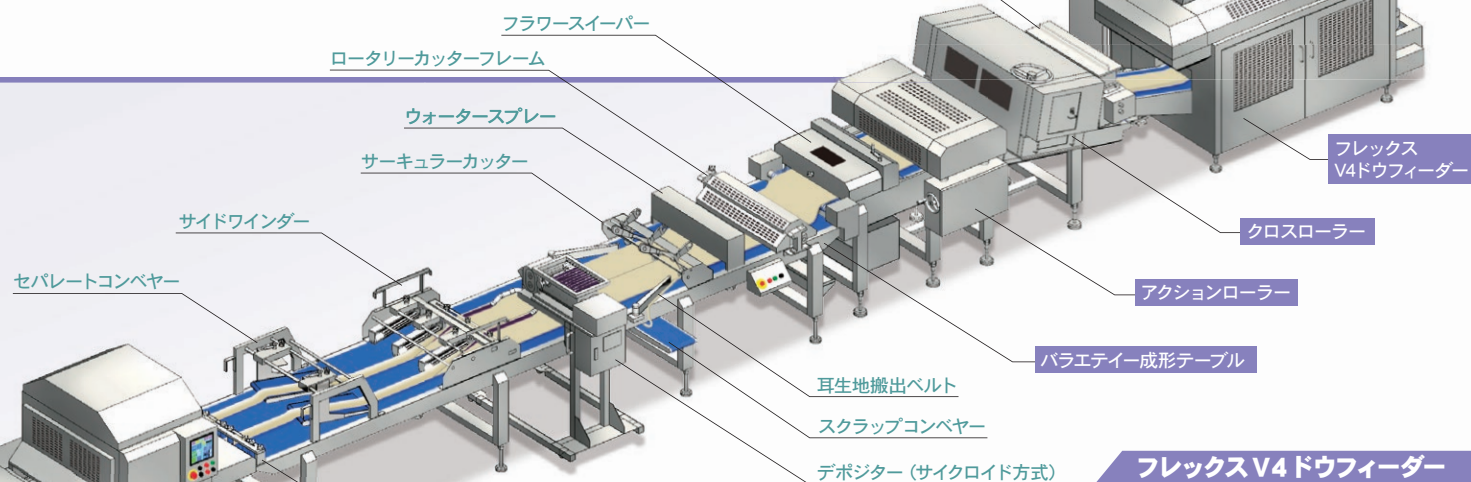


各種オプションを組み合わせることで、さまざまなパンを自動生産できます。

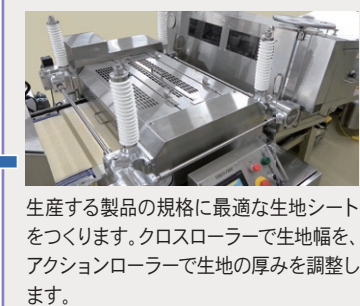


パイやデニッシュの生産にもご活用いただけます！

「ドウフィーダー」を「ブッキングコンベヤー（人手で生地を供給するためのコンベヤー）」に入れ換えることで、パイやデニッシュなどの折り込み生地を使った製品もつくれます。



クロスローラー／アクションローラー



フレックスV4ドウフィーダー



【吐き出力】A仕様：300 ～ 1000 kg/h
B仕様：1000 ～ 2000 kg/h
【吐き口幅】幅：150 mm ～ 250 mm
厚さ：20 mm、30 mm（部品交換）

インクスター



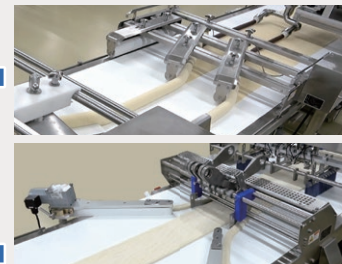
【秤量カット】2列最大 6000 個／時（100 個／分）
【長さカット】2列最大 6000 個／時（100 個／分）
※1列あたり最大50個／分です。

秤量ギロチンカッター（サーボモーター式）



【秤量カット】1列最大 3600 個／時（60 個／分）
【長さカット】1列最大 10800 個／時（180 個／分）

バラエティー成形テーブル



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 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(6383)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 2022

No.S-JHMC-045-1A
2206R