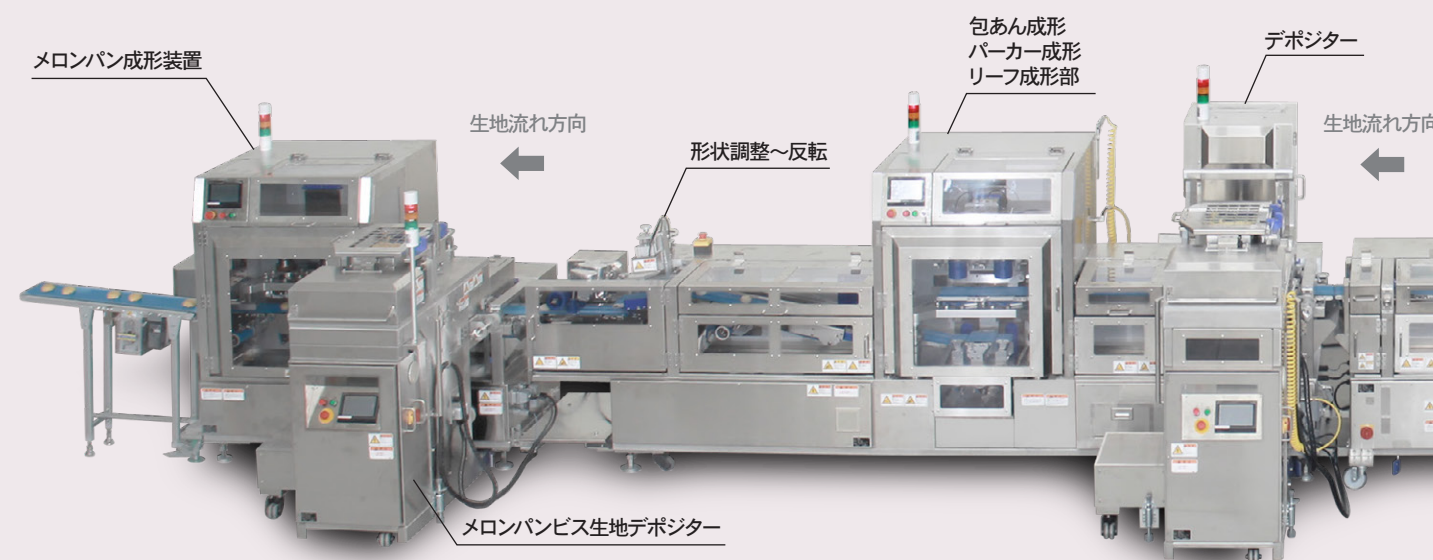


包あん成形・パーカー成形・リーフ成形・メロンパン成形

ひとつのラインで多彩な成形が可能です! さまざまなパンを効率良く安定生産できます。あんパンなどの「包あん成形」や、クリームパンの「パーカー成形」、カレーパンの「リーフ成形」、メロンパンの「ビス生地被せ」や「網目付け」などを自動で行います。さらに、包あん機能を用いた、フィリング入りメロンパンの成形や、2台のデポジターによるダブルフィリング入りパンの成形など、さまざまな使い方が可能ですので、バラエティー豊かなパンが出来ます。



あんパンの成形

最大生産能力
2,500
個/時



生地上にあんやフィリングをデポジターで吐出。その後インクラスターで丸く包あんし、成形します。



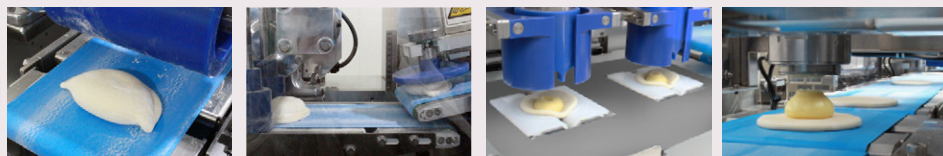
クリームパン/カレーパンの成形

パーカー成形

最大生産能力
2,250
個/時



生地上にクリームやカレーをデポジターで吐出。2つ折りにしながらクリームパンやカレーパンを成形します。



リーフ成形

最大生産能力
2,250
個/時



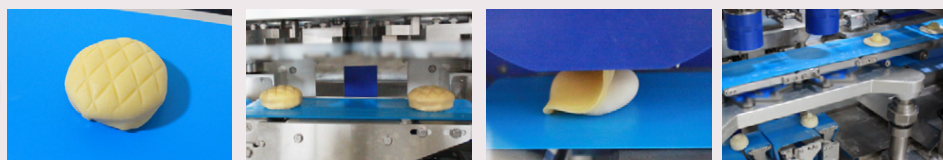
フィリング入りメロンパンの成形

最大生産能力
2,500
個/時

ビス生地が生地玉の底面まで被さるよう成形。



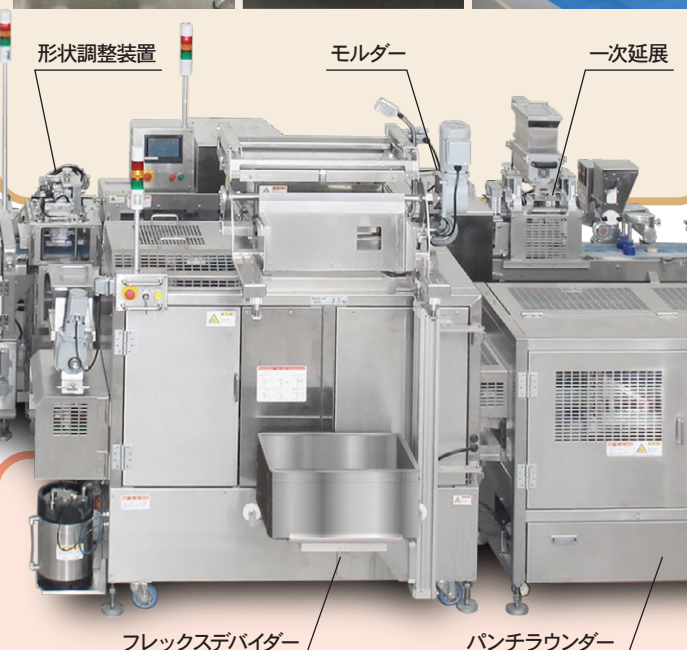
生地上のクリームをインクラスターで包あん。その後ビス生地被せ、最後に網目模様を自動で付けます。



※上記最大生産能力は成形部の値となります。

延展~生地形状の調整

最終成形へ移行する前に生地を整えます。



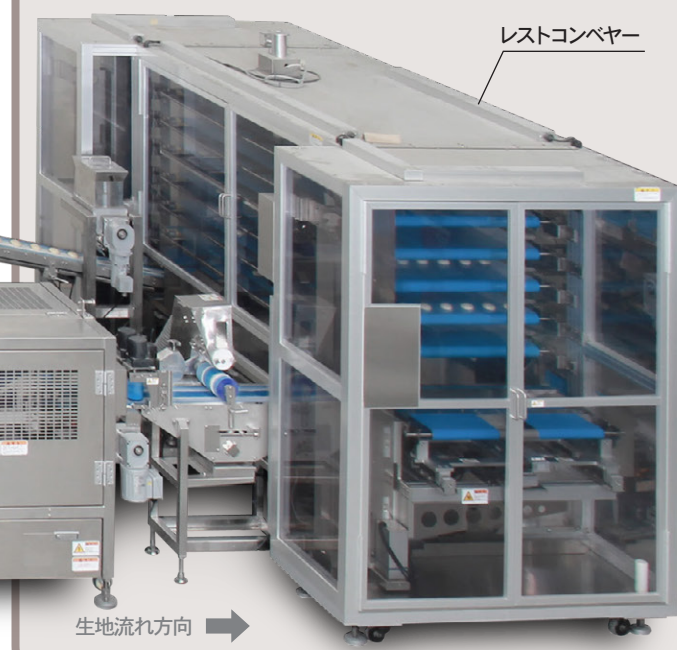
生地を傷めずに生地玉成形を行います。生地を傷めることなく、高い計量精度で分割から丸めまでを自動で行います。生地表面に張りをもたせた手丸め品質同等の生地玉を、効率良くつくることができます。



VRライン

レストコンベヤー

生地を効率良く休ませます。ベルトによる搬送方式により、生地玉をそのままの状態ですくすく休ませることができます。運行状況を目視できますので、安心して生産管理が行えます。掃除やメンテナンスも容易に行えますので、衛生的にお使いいただけます。



製品バリエーション



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)8416 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