

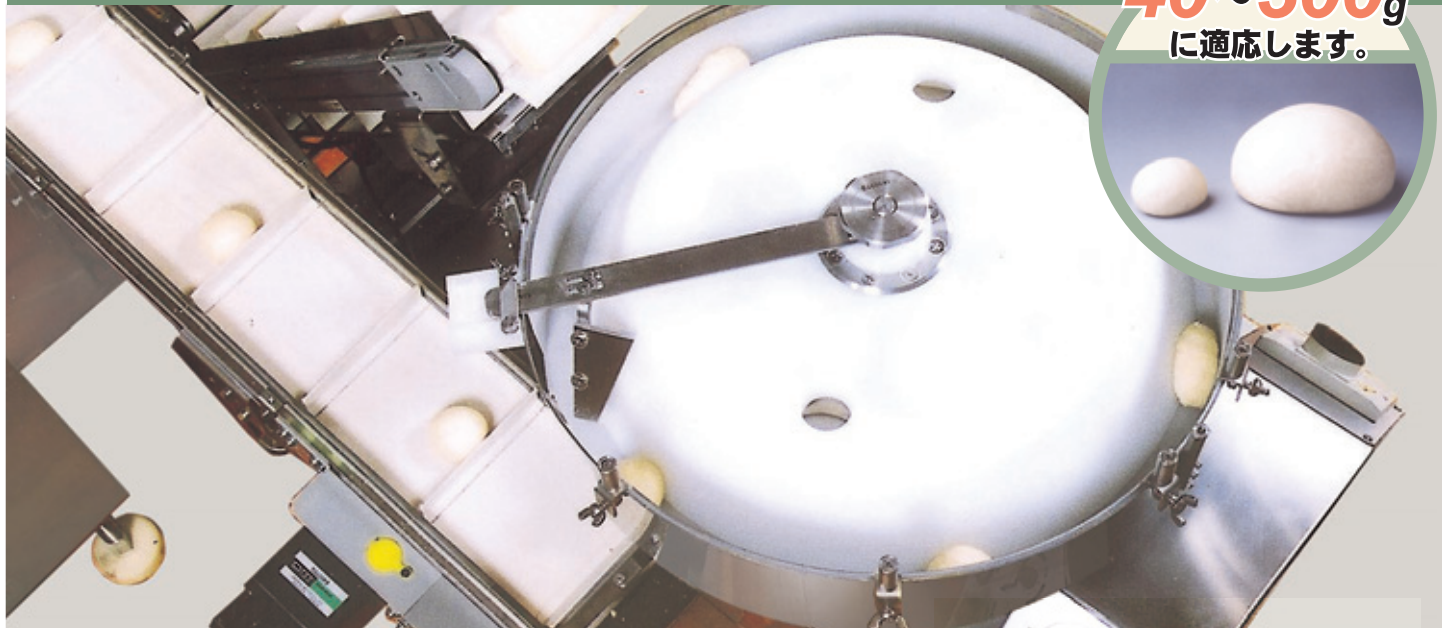
丸め機

～ STRESS FREE® の丸め機です。～

特許申請中

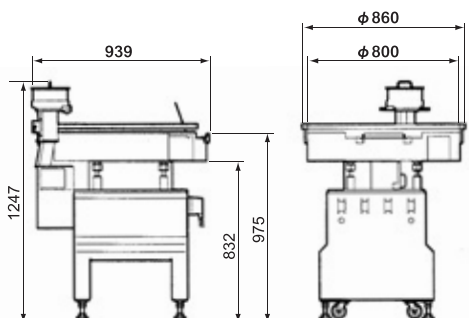
●本機は、単体もしくはVMシステム・VS等に接続させて使用します。●投入された生地を偏心するディスクの回転によって、自動的にまるめる装置です。●生地を傷めることなくまるめることができるため、高品質の製品が出来ます。●偏心速度の調整によって40g～300gの生地重量に適応します。●短い円周でまるめ成形が行えるため、コンパクトな装置となり、しかも場所をとりません。●VMシステムに接続した場合、まるめられた生地を再びモルダー部へ戻す「生地玉循環システム」にすることができ、「あんパン」「クリームパン」「ドッグ」等幅広い製品用途に活用できます。また、レーズンやナッツ、粒状のチーズ等の素材を潰すことなくまるめることができますので、V型システムの特徴をそのまま生かすことができます。

パン生地を傷めることなく自動でまるめることができます。

40～300g
に適応します。

● 図 面

(単位：mm)



※図面はB仕様です。

● 仕様 / 能力

生地重量範囲	40～300g
処理能力	※40個/分(最大)
L : 全 長	860 mm
W : 全 幅	939 mm
H : 全 高	1247 mm
重 量	110 kg
電 気 容 量	0.29 kW

※生地の種類や重量により「処理能力」は変化します。
また「まるめ具合」にも差異が生じますので、テストにてご確認ください。

A 仕様	VM操作側接続
B 仕様	VM反操作側接続
C 仕様	VS接続操作側出口
D 仕様	VS接続反操作側出口



ミルクボール



あんパン



ハニーレーズンブレッド



※機械写真はB仕様です。

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。

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
関東第一営業所・〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3
関東第二営業所・〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3
東京営業所・〒106-0044 東京都港区東麻布1-12-5

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_1@rheon.com
TEL:028(665)6423 FAX:028(665)3256 E-mail: kanto_2@rheon.com
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
大阪営業所・〒564-0062 吹田市垂水町3-25-11
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

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
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