誰にでも簡単にピザ職人のような生地延ばしが行えます。

~プレス(加工)方式ではなく「延ばして」成形します。~

-手づくり品質実現のマシンテクノロジー~

特許申請中

- ●ストレスフリー。システムによる延ばし成形のため、生地を傷めません!
- ●操作は簡単です!●毎時約1000枚延ばせます!

(1枚約3.5秒)

フットスイッチを踏むと、あっという間に フチ付きのピザクラストが成形されます。

入口コンベヤーに 生地を置く。



ぷっくりしたフチに、もちもちした 食感のナポリ風ピザが 手軽につくれます。

> 成形と同時に「ピケ」 することもできます。

ふくらみを抑えることができるた め、きれいなフチが保たれたクラ ストになります。

図	面 (単位:mm)
1541	711	
583		1278

能力/仕様	
全 長	1541 mm
全幅	711 mm
全 高	1278 mm
最大生産枚数	※1000枚/時
成形後のサイズ	10インチ
製品重量範囲	180 g ∼250g
エ ア ー	0.4MPa, 20l/min.
電気容量(電源電圧)	0.284 kW(3相200V)



※低温で長時間十分に発酵をとった生地でのスペックです。 生地によって差異が生じるためテストにてご確認ください。

RHEON!

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。

ノ自動機株式会社 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 関東営業所·〒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

海外/アメリカ・ドイツ・台湾・上海

URL: https://www.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 TFI :028(665)6423

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: nagova@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