

特 許

IoT 対応



バラエティー製パンライン  
STRESS FREE® & GRAVIMETRIC™

# M300ライン

パン生地量の計量分割から、ガス抜き、転圧、ロール成形、スクエア成形など、製品用途に合わせてさまざまな成形機能を使い分けられるため、バラエティー豊かなパンづくりが可能です。

高品質で均一な  
パンが出来ます！

生地を傷めない「ストレスフリー・システム」と高精度の計量分割システム「グラビメトリック・メソッド」によって、高品質で均一なパンづくりができます。

※1  
生産能力が向上！

20~460gまで、  
分割重量の範囲が広がりました。

3000 個 / 時 〈小物2列生産の場合〉  
最大生産個数がアップしました。

300 kg / 時  
最大生産能力がアップしました。

※2  
さらに  
使いやすさとメンテナンス性が  
向上しています。



ツインデバイダー 300/VX221

バラエティーモルダー /VR201

RHEON®

※1,※2 当社 VM250 ラインとの比較です。  
※1 一部オプションが必要です。

# 進化した生地分割機「ツインデバイダー」は、生産能力だけでなく 使いやすさも向上！さらに掃除やメンテナンスも容易になりました。

## 吐出生地厚・生地幅が調整可能

生地厚：操作パネル上で吐出口のすきまを調整できます。  
生地幅：Vローラーの交換で吐出幅が変更できます。(85mm,100mm,115mm)



Vローラー／85mm



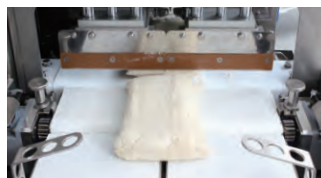
Vローラー／115mm

## 高い計量精度で、さまざまなパン生地を分割

さまざまな製法のパン生地に対応。シート状に連続吐出後、生地  
の重量を計りながら分割しますので、生地の状態が経時変化した  
場合でも、設定重量どおりに高精度で分割できます。

## 1列・2列生産の切り替えが簡単

生地分割用のカッターは1列・2列兼用ですので、付け替える必要  
がなく、操作パネル上で簡単に切り替えできます。



1列生産 分割重量範囲100～460g

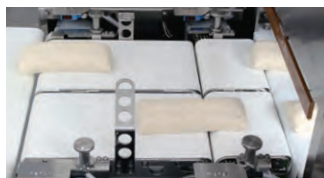


2列生産 分割重量範囲20～220g

## 食パンの生産性が向上

Vローラー115mm (オプション) 使用

2列生産時の分割重量の上限が220gまで上がったため、2列での  
食パンの生産が可能となり、生産性が格段に向上しました。



食パン220gの分割 (2列生産最大分割重量)

## 機械の掃除やメンテナンスが容易に

機械の操作側と反操作側、両側の安全カバーが開閉できるよう  
になりました。機械内部へのアプローチがしやすくなり、清掃やメ  
ンテナンスが容易になりました。各所のコンベヤーベルトの着脱  
が可能となり、清掃時間の短縮が図れます。

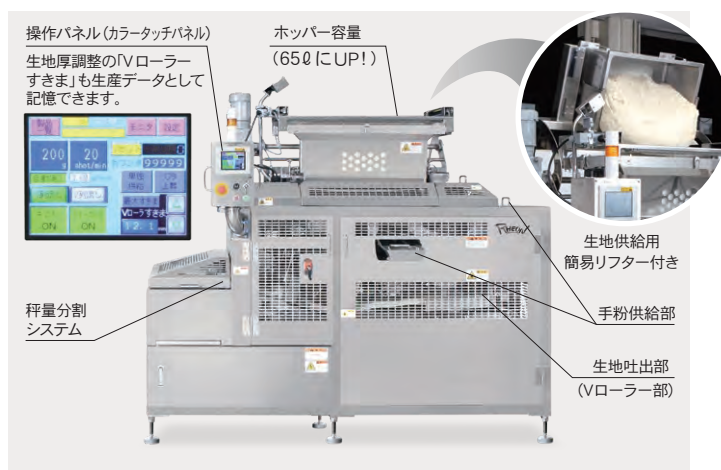


コンベヤーのベルト着脱

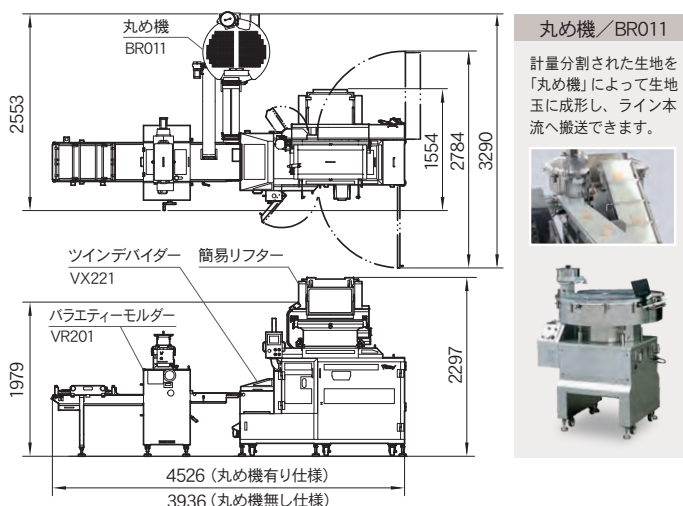


反操作側から容易にアクセス

## 「ツインデバイダー 300 / VX221」



### ●図面



### ●仕様

| ライン名称                  | VM300ライン                                                     | VM300ライン + BR011 |
|------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|
| ライン全長                  | 3936 mm                                                      | 4526 mm          |
| ライン全幅                  | 1554 mm                                                      | 2553 mm          |
| ライン全高                  | 1979 mm (2297 mm) ※3                                         |                  |
| Vローラー幅<br>(吐出生地幅変更用)   | 85 mm, 100 mm (標準), 115 mm<br>Vローラーは交換式です。(85mm,115mmはオプション) |                  |
| Vローラーすきま<br>(吐出生地厚調節用) | 6 mm ~ 26 mm<br>操作パネルにて設定できます。                               |                  |
| 機 械 重 量                | 950 kg (VX221) / 350 kg (VR201) / 110 kg (BR011)             |                  |
| 電 気 容 量                | 1.032 kW (VX221) / 0.895 kW (VR201) / 0.29 kW (BR011)        |                  |
| エア使用量                  | 0.5 Mpa, 75 ℓ / 分                                            |                  |
| ホッパー容量                 | 65 ℓ                                                         |                  |

### ●能力

※3 ( ) 内は「簡易リフター」上昇時の全高です。

|         | 1列生産        | 2列生産                     |
|---------|-------------|--------------------------|
| 最大生産能力  | 300 kg / 時  |                          |
| 分割重量範囲  | 100 ~ 460 g | 20 ~ 220 g               |
| 最大カット回数 | 25 回 / 分    | 50 回 / 分 (25 回 / 分 × 2列) |

●生地の状態や性能によって能力値が変化いたしますので、テストにてご確認ください。

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 TEL:03(6666)2191 FAX:03(6666)2192 E-mail: tokyo@rheon.com  
JMFビル東陽町02 1F

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: https://www.rheon.com

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2019

No.S-JCOO-032-6D  
23063000P