オプションの組み合わせにより、 火星人。の製品バリエーションがさらに豊富に!

# 包あん成形機「火星人。」 オプションのご紹介

新製品づくりや品揃えの充実にお役立てください。























RHEON

# 三重包あん装置/4色フィーダー

火星人。に三重包あん装置を接続することで、従来の包あん製品(二重構 造)の中心にさらにもう1つの素材を送り込み、三重構造の包あん製品をつ くることができます。素材の特性に合わせた3タイプをご用意しています。



### ① 縦型スクリューフィーダー

機種コード:BO004 / CN050・CN700 用



泡立てた生クリームなど、特に流動性の低い 火星人 ® CN700 と同様の素材に優しい生地送り 素材に適しています。また、ジャムやカスター

ドクリーム、刻ん だ栗(固形物)など を含んだペースト 状の素材にも適し ています。



### 対応素材例

ホイップクリーム、カスタードクリーム、 ジャム、ゼリーなど

最大吐出量 33 kg/時



③ ポンプフィーダー







三重包あん

② サイクロイドフィーダー 機種コード:BD010 / CN700 用

機構(サイクロイド方式)を採用。あんや饅頭生

地など、ある程度の硬さのある素材に適してい

内包素材②

内包素材①

外皮素材



対応素材例

最大吐出量

130 kg/時

粒あん、こしあん、饅頭生地、 餅生地、ジャムなど

四重包あん

内包素材③

内包素材②

内包素材①

外皮素材

### 4 色フィーダー



機種コード:BO002/CN050・CN700用 ごまだれなどの液状素材や、カスタードクリー



# 対応素材例

ソース、ごまだれ、ジャム カスタードクリーム、など

最大吐出量





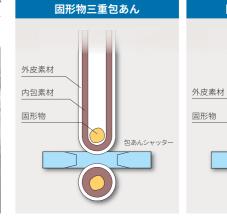


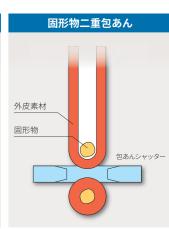


## 固形物包あん装置

火星人₀に本装置を取り付けることで、固形物入りの製品をつくることが できます。エアーサクション機能により、固形物の周囲へのエアーの抱き 込みを減らすことができます。







固形物三重包あん







火星人 ® に固形物包あん 装置と三重包あん装置を 接続し、固形物四重包あ ん製品をつくることがで



固形物四重包あん

固形物二重包あん

# スマートソリッドフィーダー

機種コード:EU010

【二重包あん】

マロン入りダマンドパイ

うずらの卵のような小さな固形素材や、ナッツのような粒状素材を火星人◎ に自動供給する装置です。素材を一定量ストックできるため供給の手間 が省け作業効率が高まります。



固形物包あん

【三重包あん】







ミニトマト

粒状素材包あん





チョコレートクッキー ほうじ茶風味の焼き菓子(彩豆入り)

あずき入りパイ

4種類の素材を使用して、四 重包あん製品や4色の製品を 生産する場合に使用します。 「サイクロイドフィーダー」と 「縦型スクリューフィーダー」で 構成されています。







## 重合ノズルソニックスライサー

重合ノズルから吐出された生地を超音波カッターの微細な振動(振幅: 90~100μm、振幅回数:毎秒2万回)によってスライスする装置です。 抜群の切れ味で複雑な形状でもクラッシュアーモンドなどの固形物入り の生地でも、形崩れなくカットできます。連続カットモードで1分間に最 大100カットの生産が可能です。













CN700デポジター機能オプション

さらに「パンナー」を接続するこ とで、人手を介さずにきれいな 状態のまま、天板に並べること ができます。高効率なクッキー の自動生産が行えます。

## サニタリーブラシレス粉付機

機種コード:DU410



製品の表面に手粉を均一に付着させる ことができます。ブラシレス方式のた め、掃除が簡単、さらに異物混入の心 配も軽減されます。また、出入口の集 粉装置により、手粉の飛散が少なく生 産現場をクリーンに保ちます。







ターンテーブル

機種コード: CU100



回転するテーブルにより、まぶし物製品を手軽につくれます。オプション の搬出装置を取り付けることで、製品の自動搬出も可能です。







# 重合ノズルワイヤーカッタースライサー



ノズルから吐出された生地をワイヤーでスライスする装置です。火星人® 本体に直接取り付けできるため場所をとりません。クッキーの形状や サイズ、色、デザインなどは、火星人®のノズルを交換することによって 自由に変えることができます。







割できます。



火星人®CN700に本装置を取り付けることで、シャッターで分割するの

が難しい柔らかい素材を分割することができます。流動性の高い素材

はもちろん、チョコチップやナッツなどの固形物を混ぜ込んだ素材も分





## ソニックスライサー



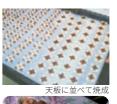
超音波の微細な振動によって、形崩れしやすいデリケートな生地や粘着 性の高い生地、また固形物入りの生地でも断面を崩さずシャープに切る ことができます。また、本装置は単独で



# クッキースライサー



包あん機で棒状成形したクッキー生地を 定寸カットする装置です。冷凍したクッ キー生地を本装置にセットし、スイッチを 入れると設定幅に自動でカットします。





機種コード: NU032



丸く包まれた中華まんの製品頭部に、手 包み風のヒダを自動で付ける装置です。 ヒダ付け後、ヒネリ成形を加えることも できます。ヒダの枚数は9枚・12枚・ 18枚・最大24枚まで変更可能です。





## 自動紙敷き機

機種コード: PU001 / PU011 (右操作仕様)



上流から供給された製品に1枚ずつシリコン紙を自動で敷く装置です。 コンベヤーに開けられた複数の穴からシリコン紙を吸引することにより、 ズレることなく正確に搬送できます。製品サイズに合わせて、シリコン 紙の長さを80~120mm の範囲で調整できます。



# 紙カップ供給装置



火星人®の成形タイミングに合わせて、紙カップを自動供給します。 製品はカップに直接入るため、手に触れることなく衛生的に生産できま す。また、粘性の高い素材でも手粉を使わずに生産できます。

> 外皮素材 内包素材

> > 包あんシャッター

紙カップ □ 供給装置か

紙カップ







グラシンカップ自動供給装置

本装置を火星人 ® 本体に取り付けるこ とで、製品の下側に丸型シリコングラシ ンカップを1枚ずつ自動供給することが できます。朝生製品など、手に触れるこ となく生産できるため、とても衛生的で





# ハーフムーンスタンパー



火星人®で球状に成形した製品を両側から挟み込んで、半月形状に自 動成形するための装置です。(ヒダの形状は変更可能ですのでご相談く ださい)



火星人 ® で分割された餅生地を平た く伸ばして「あん」を充填し、折り畳んで 柏餅などの「二つ折り製品」を自動生産







\*=

※各種オプションは対応機種によってご利用いただけない場合があります。

ターンオーバーマシン

機種コード: TN416

## 最中用ターンテーブル

機種コード:BO007



本装置を取り付けることで、 最中を手軽に生産できま す。回転ディスクに最中種 をセットし、火星人®で「あ ん」を自動充填します。







天焼き機



春日饅頭、草餅、大福餅、蒸しケーキなど、 製品の上面に均一な焼き色を付ける装置 200 - --

## RN洗浄機

機種コード: ZJ110 / ZJ120





火星人®専用に設計された洗浄機 です。多数のノズルから噴射され る高温水によって、回転するラック にのせた部品を強力洗浄します。 洗浄時間は1分・3分、または洗 浄時間タイマーで最大30分まで 任意に設定できます。



60コートのミキサーボウルも洗浄できます。

# 機種コード: KP301 / KP302

### セットパンナー





製品をトレイ上に自動配列す る装置です。パンニング方式 は、間欠摺動式/連続摺動 式の2種から生産に合わせ て切り替えできます。サイズ の異なる各種トレイが使用 できます。

# 生地投入用リフター



火星人®のホッパーに生地やフィリ ングを投入する際、誰にでもラク に、安全に投入することができる 補助装置です。簡単なスイッチ操 作で、ミキサーボウルや番重、コン テナなどをホッパーの高さまで上 昇させてから、投入しやすい角度に 回転させることができます。

# 成形ユニットコンベヤー

機種コード: UC303







火星人®で成形された製品 の、二次成形を行うための コンベヤーです。各種成形 用オプションは3台まで取 り付け可能です。これによ り、多彩な二次成形が行

# 水洗い対応セットパンナー

機種コード: KP312



「セットパンナー/ KP302」 の機能はそのままに、水洗いを可能にしたモデ

# ルです。見やすく操作性に優れたカラータッチパネルを採用しています。

### ●パンニングモード 連続摺動

複数個の製品を1回の摺動で天板に並べます。 最大摺動回数:10回/分 (100個/分まで対応)



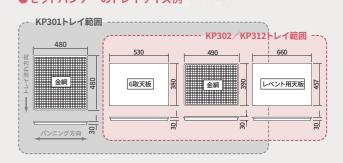
製品を1つずつ天板に並べます。 最大処理能力:60個/分

### ●パンニングパターン 標準パンニング

# 



●セットパンナーのトレイサイズ例



### 成形コンベヤー

機種コード:UC213(1列仕様)/ UC413(2列仕様)



オプションの「縦横ローラー」が3台ま で搭載できる省スペースで効率のよい 二次成形コンベヤーです。水洗いが可 能ですので、ハンバーグやコロッケ、か まぼこなど、調理食品の二次成形に便

本体は水洗いが可能です。



# ポータブルコンベヤー

機種コード:BC008 / BC009



「ポータブルコンベヤー」はコンベヤーの長さやベルト幅、水洗い仕様の 有無など、各種選択仕様の中からご要望にあったものをお選びいただけ



### 幅狭めコンベヤー

機種コード:AC201



2列火星人 ® などから搬出され た製品の列間隔を狭めるため の装置です。列間隔の調整に より、後工程に都合の良い配列 で搬送できます。製品サイズ に合わせ、50mm、90mm、1 30 mm とベルト幅の異なる3 仕様をご用意しています。分 解・組立、掃除が簡単です。ま た、本体も水洗いが可能です。



# 倍列コンベヤー





2列火星人⊗の生産速度に同調し、 2列から4列に列変換できるコンベ ヤーです。後工程に合わせて整列 やピッチ調整なども行えます。



### 8 散粉機付きプレスローラー

製品の頭部もしくは上面を転圧する装 置です。製品粘着防止の散粉機を備 えています。

モーター付きプレスローラーにタテヨ

コローラーを取り付け、二段階の転圧

ができるようにした装置です。



10 モーター付きローラーベース3号

## 散粉機付きタテヨコローラー(モーター付き)

散粉機付きプレスローラーにタテヨコ ローラーを備えた装置です。





### 11 俵状成形装置

球状に成形したおはぎや桜餅などの製 品を回転するベルトと下コンベヤーに よって俵状に成形する装置です。





### 12 転圧板

球状に出てきた製品を俵形に成形す る装置です。転圧ボードの高さは自由 に調整できます。



# ミニギロチンカッター

連続吐出された製品をカットする装置 です。また、パーツ交換でスタンパーと しても利用できます。





## 1 モザイクノズル



生地をさまざまな模様に棒状吐出します。 オリジナルデザインも可能です。



## マーガレットノズル



※各種オプションは対応機種によってご利用いただけない場合があります。

マーガレットの花の形を模したノズルです。 立体感のあるユニークな形状の製品がつくれ ます。

※三重包あん装置と併用



### 3 三色帯ノズル

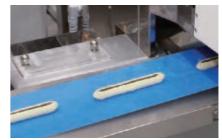


色合いが異なる3つの素材を1つにまとめ、帯 状に連続吐出します。

※三重包あん装置と併用



背割りノズル



棒状吐出する生地の表面にスリットを入れな がら包あんすることで、フィリングが見えた状 態に成形できます。



### ツイストノズル



フィリング入りの生地をツイストしながら吐出 します。ひねりを加えたユニークな形状の製 品がつくれます。



# ツインリング



吐出部が2口になっているノズルとリングで生 地を吐出し、インクラスターによってリング状 に成形します。

中華まんヒダ付けシャッター



イカリングフライ

### オープントップシャッター



製品頭部が開いた状態に成形できるシャッ ターです。



るシャッターです。



包あんと同時にヒダ模様を付けることができ



※上記のほかにも、製品の形状に合わせさまざまなノズル/シャッターがございます。

### 応 用 例

### クッキーの生産

火星人®で吐出した生地を ソニックスライサーで均一 な厚みにカットし、セットパ ンナーで天板に自動配列し ます。



アニマル型クッキ

セットパンナー







### タルトの生産

コンベヤーとデポジターを 火星人 ® に追設した簡単な 設備で「タルト」の連続自動 成形を行うことができま





ゴマとナッツのタルト





サブレの生産



### ジャム入りクッキーバーの生産

火星人®で棒状に連続吐出 後、成形ユニットコンベヤー に搭載した各種オプション によって、ジャム入りクッ キーバーを自動生産するこ とができます。

ミニギロチンカッター



ブレードホイール



ジャム入りシリアルバー

散粉機付きヨコローラー







散粉機付きヨコローラー

フラットノズル





### リーフ型サブレ入りパイの生産

火星人®で球状成形したもの をヨコローラーにて2段階 に分けて平たく成形。その 後、スタンパーによって葉脈 を自動で付けます。





火星人 ® にスマートソリッ ドフィーダーを接続し、オー プントップの状態で成形。 その後、散粉機を通過後、 スタンパーによって平たく 成形します。



キャラメルナッツクッキーの生産



スタンピング







スタンピング



オープントップシャッター スマートソリッドフィーダー

### 中華饅頭の生産

火星人®で球状成形後、中 華まんヒダ付け機で手づく り風のヒダを付けます。さ らに自動紙敷きを接続し、 中華まんの下に紙を敷くこ ともできます。

紙敷き



ひねり



中華饅頭



ハンバーグの生産

火星人®と接続した成形コン ベヤーにオプションの縦横 ローラーを搭載し、ハン バーグを小判型に成形しま す。





ヨコローラー



火星人®









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。 このカタログに掲載している写真は、成形の流れを説明するために、安全カバーを外した状態のものが合まれています。

# ノオン自動機株式会社

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

関東営業所・〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3

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

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 TEL:028(665)6416 FAX:028(665)3256 E-mail: kanto@rheon.com 海外/アメリカ・ドイツ・台湾・上海 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 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:011(864)7741 FAX:011(864)8781 E-mail: sapporo@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 TEL:022(371)9231 FAX:022(371)9232 E-mail: sendai@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 www.rheon.com

