



Bread Making Machine
Line



Stress Free System

クロワッサン 成形

Croissant



板チョコ巻きクロワッサン



2色クロワッサン



フィルドクロワッサン



塩パン

カッター を使用した成形

Cutter



パン・オ・レザン
(秤量ギロチンカッター使用)



黒ごま抹茶ロール
(超音波ギロチンカッター使用)



デニッシュブレッド
(秤量ギロチンカッター使用)



リーフパイ
(スタンピングカッター使用)

その他オプション を使用した成形

Others



フルーツパイ



アップルパイ



アミオリデニッシュ



マロンデニッシュ



ショソン



三角パイ



デニッシュパン



ビス生地チョコツイスト



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。

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
関東営業所・〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3
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
名古屋営業所・〒465-0092 名古屋市中区社台3-32-1
大阪営業所・〒564-0062 吹田市垂水町3-25-11

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@rheon.com
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(6384)1920 E-mail:osaka@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

www.rheon.com

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2023
No.S-JHMC-046-4D
24071000P



HM PASTRY LINE

HM-ペストリーライン

NEW

「HM ペストリーライン」は、パイ、デニッシュ、クロワッサンなどの生地の折り込み工程を自動で行います。さまざまな積層製品が省スペースで生産できます。



01 サニタリー性の向上! マルチストレッチャー *New*

- 成形部を1つのフレームに収めるワンボックスフレームデザインを採用しました。
- 外部への手粉の飛散、床への落下も抑え、粉だまりをつくりません。
- 転圧ローラーの自動清掃機能※1が追加されました。ローラー部に付着した余分な手粉を自動でクリーニングします。
- 優れた延展能力はそのままに、サニタリー性、安全性を強化しました。

※1 オプションで追加が可能です



02 一定の生地幅を実現! パラレルパイラー *New*

- 折り込み時の生地幅の縮みを抑え、生地幅を一定に保つことができます。
- 生地幅が安定することにより、トリムロスを最小化できます。
- 一定の生地幅を保つことで、重量精度の向上にお役立ていただけます。



従来型



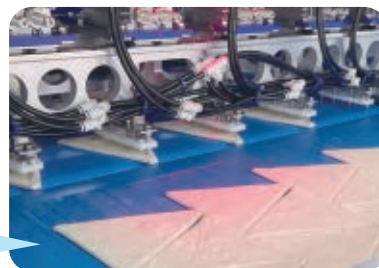
新型

03 機械精度の向上! ターナー *New*

- センサーが生地を感知して、動作やタイミングを自動で調整します。
- 生地90°方向転換の動きも、精度向上によりミスを大幅に減らします。
- 生産能力(最大)85rpmの安定生産が可能になりました。

※85rpm～200rpmの生産は、別なターナーをご用意しています。

例：ミニクロワッサン (6列生産)
85rpm × 6列 × 60分 = 30,600個/時



04 自由自在に巻きをコントロール! モルダー *New*

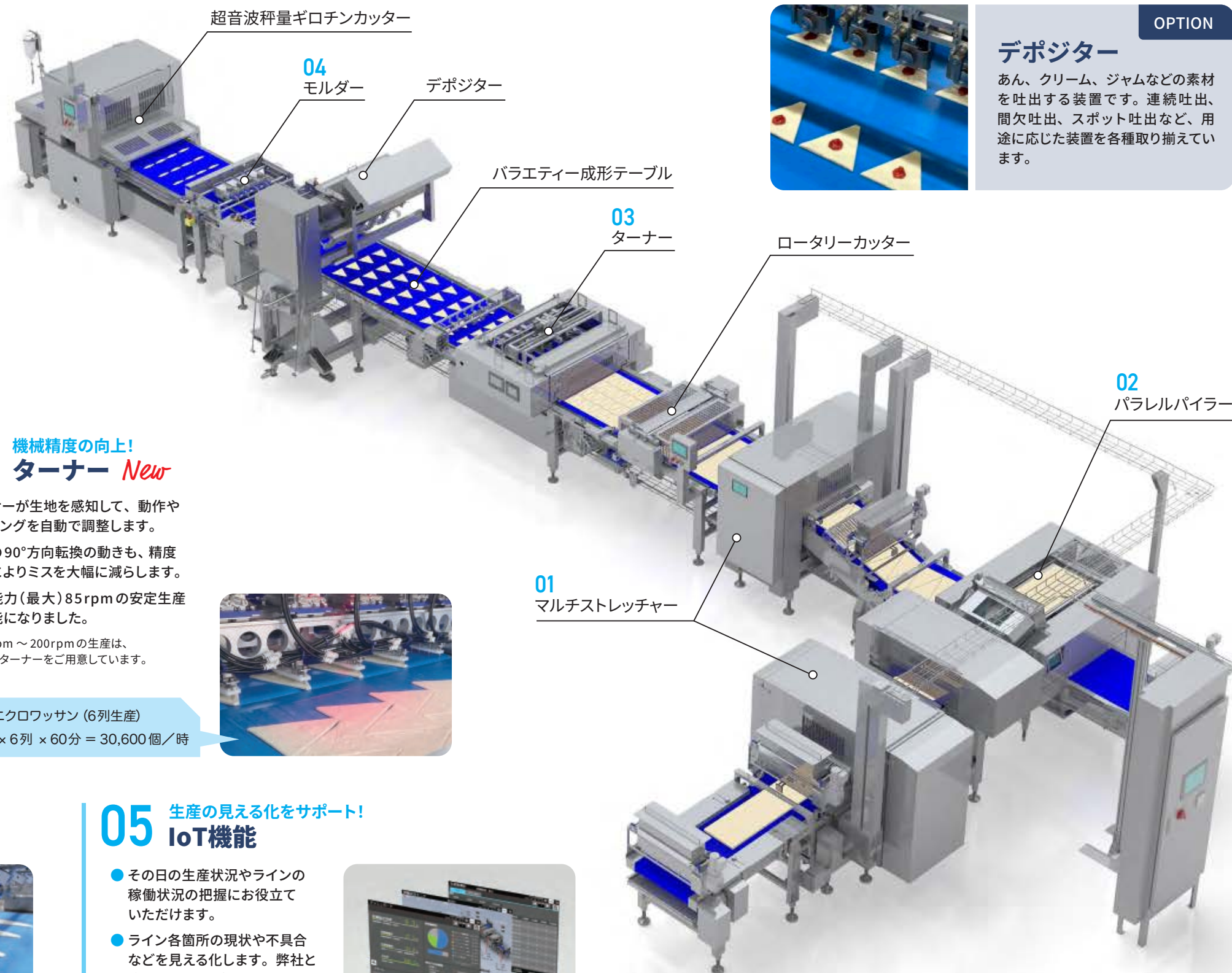
- 新技術によって「巻き加減」「巻き終わりの位置」などを容易にコントロールすることができるようになりました。
- 巻きをアシストする「バキューム装置」(特許申請中)によって、巻きの安定性が格段に向上します。

※「バキューム装置」は、不使用時は簡単操作で本体に格納できます。



05 生産の見える化をサポート! IoT機能

- その日の生産状況やライン稼働状況の把握にお役立ていただけます。
- ライン各箇所の現状や不具合などが見える化します。弊社と連携しまして、素早いメンテナンス対応も可能になります。



デポジター

あん、クリーム、ジャムなどの素材を吐出する装置です。連続吐出、間欠吐出、スポット吐出など、用途に応じた装置を各種取り揃えています。

OPTION

HM ペストリーライン IoT対応

高いサニタリー性

コンパクトで先進的なラインデザインは、各部の粉だまりを無くした高いサニタリー性を実現。生産後の清掃も容易に行える構造になっています。

クリーンな生産環境

生産時の手粉飛散を抑える機能の実装、静音・省エネルギーに配慮した設計など、クリーンでエコロジーな生産環境の実現にお役立ていただけます。

省人・省力化

生産品目の切替え時のオプションの着脱が簡単になりました。人に優しい設計で迷わず作業ができるので、どなたでも安心して操作いただけます。

歩留まりの良い生産

成形装置の各所が性能アップ。一定の生地幅を保ちながら安定した生産が可能になりました。生産時のロスを大幅に削減し、歩留まりの良い生産を実現いたします。

安心サポート

ラインを熟知した専門スタッフがサポートいたします。いざという時もレオンにおまかせいただければ安心です。