

# 多彩なペストリー製品が生産可能



クロワッサン



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



パン・オ・レザン



シナモンロール



デニッシュブレッド



フルーツパイ



ミニシュトゥルーデル



アップルパイ



ベアカロウ



パン・オ・ショコラ



ショーソン・オ・ボム



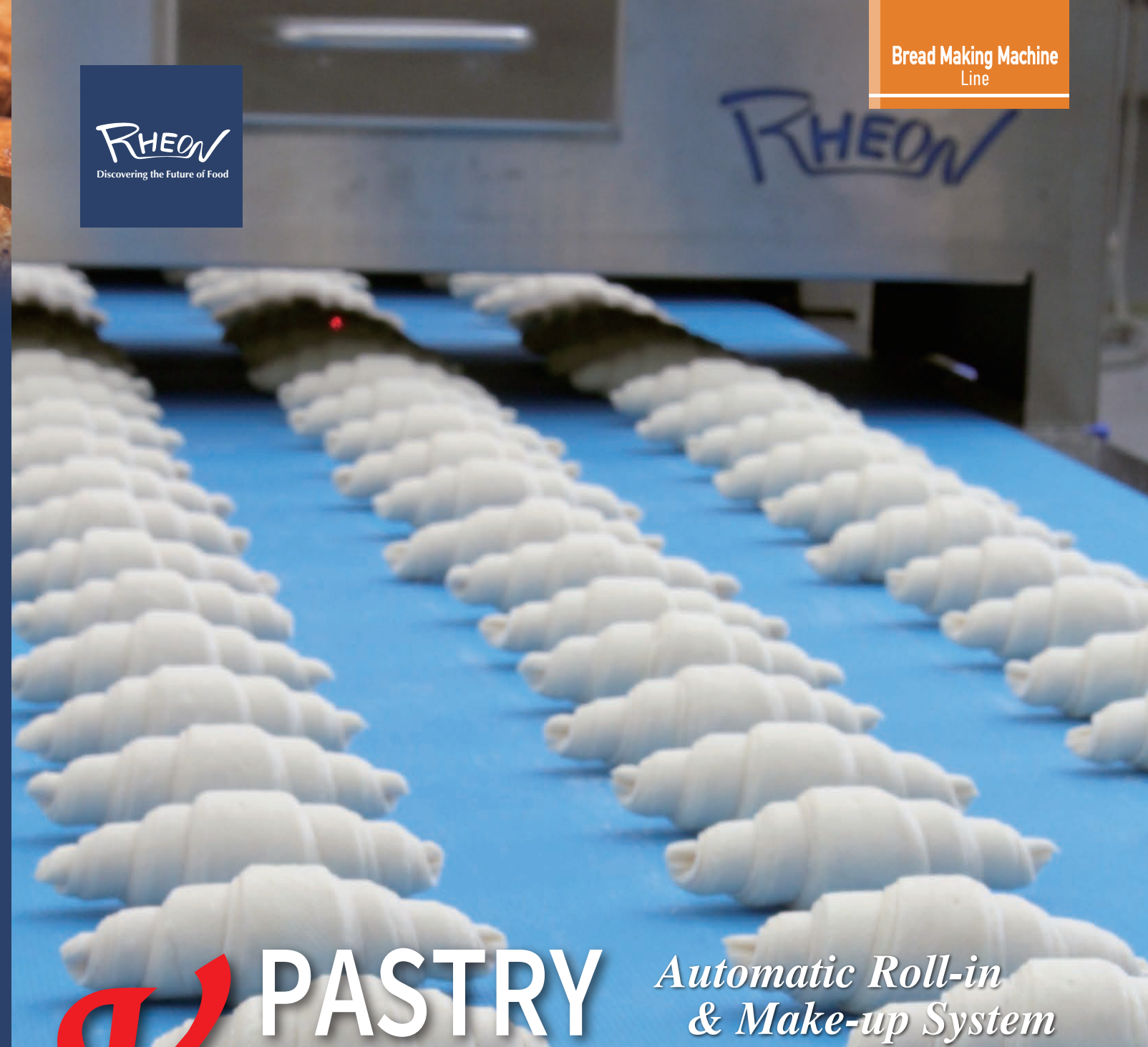
パルミエ



三角パイ



アミオリデニッシュ



## PASTRY Automatic Roll-in & Make-up System 4 PRODUCTION LINE V4-ペストリーライン

NEW



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 名古屋市名東区社台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: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

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2024  
No.S-JHMC-047-4D  
2504500P



「V4-ペストリーライン」は、高品質なパフペストリー  
やデニッシュペストリー等の積層生地製品を連続生  
産するフルオートメーションラインです。



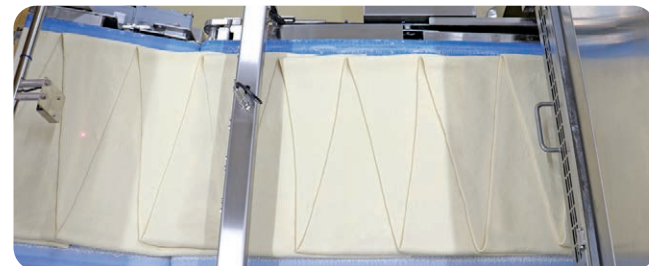


## 1 サニタリー性の向上! マルチストレッチャー *New*



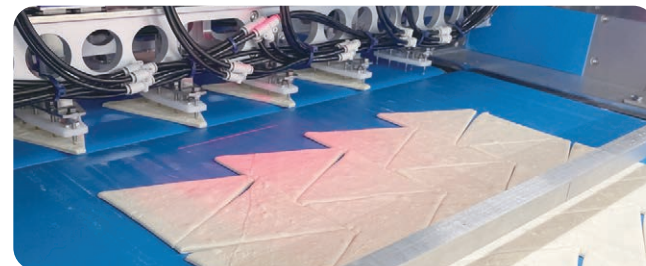
- 成形部を1つのフレームに収めるワンボックスフレームデザインを採用しました。
- 外部への手粉の飛散、床への落下も抑え、粉だまりをつくりません。
- 転圧ローラーの自動清掃機能(オプション)が追加されました。ローラー部に付着した余分な手粉を自動でクリーニングします。
- 優れた延展能力はそのままに、サニタリー性、安全性を強化しました。

## 2 一定の生地幅を実現! パラレルパイラー *New*



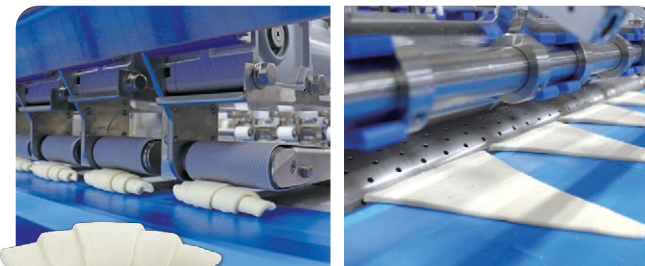
- 折り込み時の生地幅の縮みを抑え、生地幅を一定に保つことができます。
- 生地幅が安定することにより、トリムロスを最小化できます。
- 一定の生地幅を保つことで、重量精度の向上にお役立ていただけます。

## 3 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)120rpm※の安定生産が可能になりました。※120rpm～200rpmの生産は、別なターナーをご用意しています。

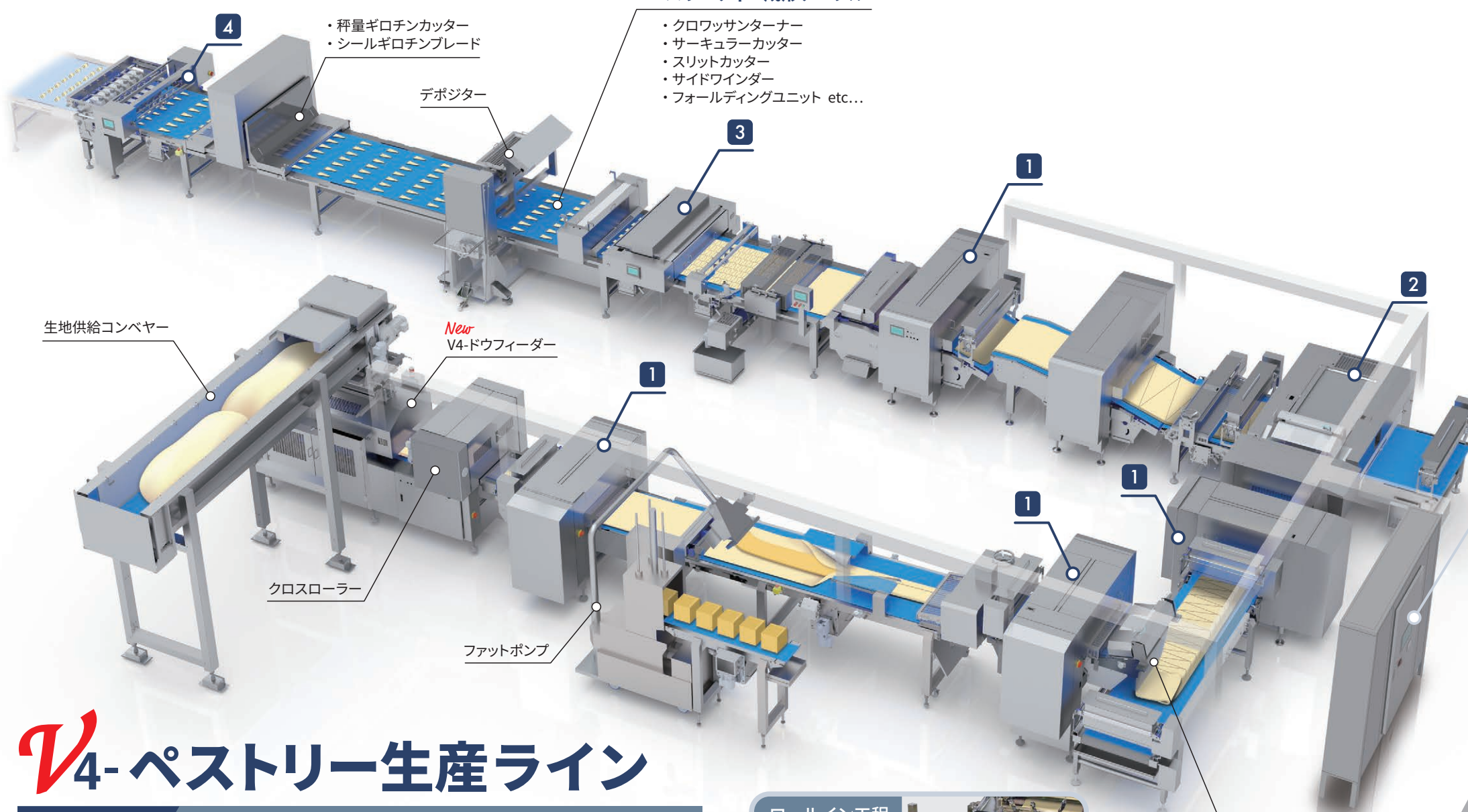
## 4 自由自在に巻きをコントロール! モルダー *New*



- 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。

### *New* バラエティー成形テーブル

- クロワッサンターナー
- サーキュラーカッター
- スリットカッター
- サイドワインダー
- フォールディングユニット etc...



# V4-ペストリー生産ライン

WD1000\*

生産量に合わせて幅の異なるタイプをご用意しております

- 高いサニタリー性!
- 省人・省力化!
- 安心サポート!
- クリーンな生産環境!
- 歩留まりの良い生産!

### ロールイン工程

シート状の生地の上に油脂を吐出し、自動でロールインします。



生地折り込み装置  
(スイング方式)

### OPTION

### 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

### 制御盤

一箇所で行うライン全体の集中制御ができます。



## クロワッサン

- 焼成前重量 48g

生産能力

**50,400** 個/時  
7列 / 120 rpm(最大)

## フィールドクロワッサン

- 焼成前重量 52g

生産能力

**35,700** 個/時  
7列 / 85 rpm(最大)

