

Model PMS/PKS 食パン用プルーフア

生地玉を成形に適した生地状態にするため、短時間で生地を発酵させ組織の回復をはかる食パン専用のプルーフアです。



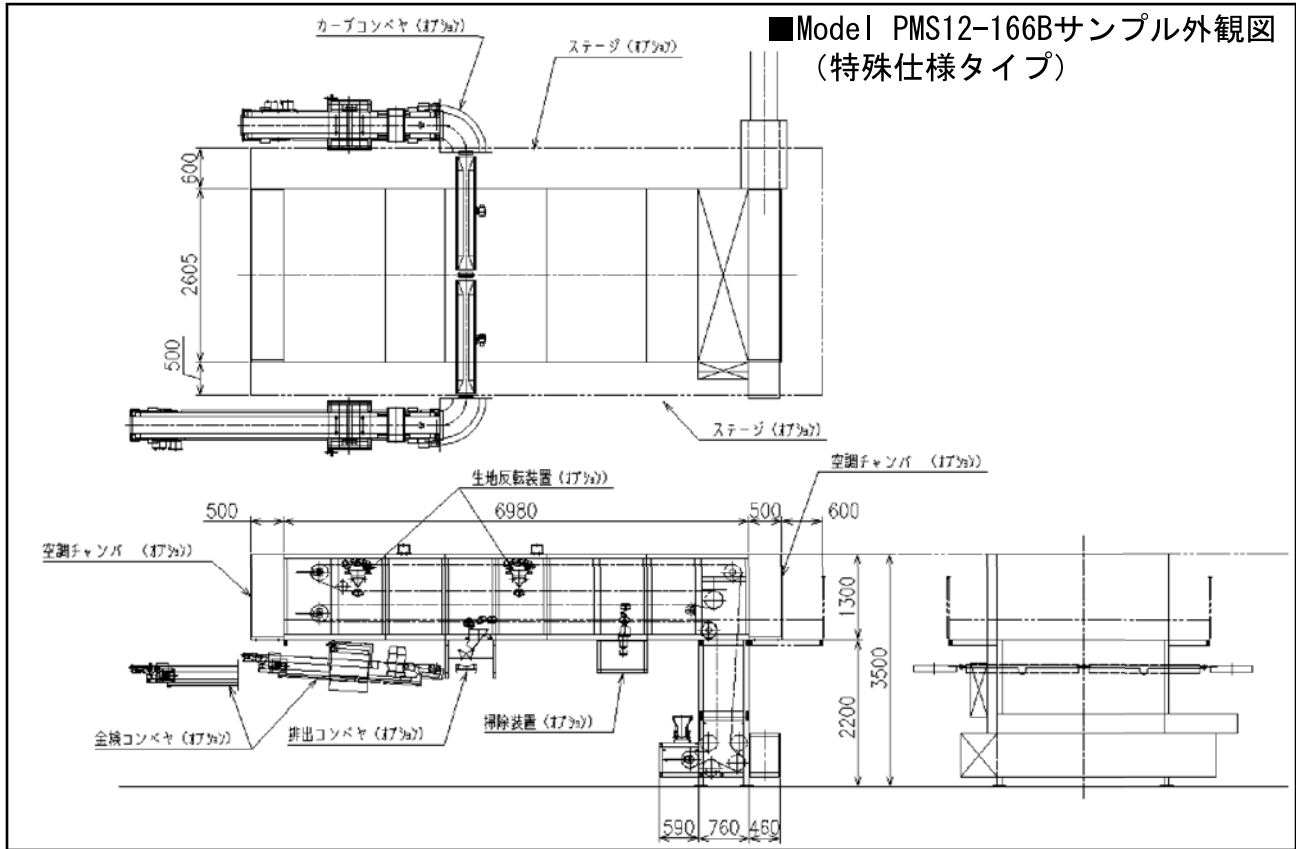
写真: Model PMS12-166B
(特殊仕様タイプ)



Point!

バケットと主務チェーンの間に仕切り板を設け、主務チェーンからのゴミの侵入を防ぎます。

OSHIKIRI



入口部、排出部に関しては多彩なオプションをご用意していますので、ご要望に合わせて設計致します。
また、主務チェーン清掃装置、バケット掃除装置、能力切換え装置などもオプションをご用意しています。
詳細は弊社営業担当者にお問い合わせください。

■仕様

Model	ポケット数	生地質量	入口投入方式	本体形式	無効バケット数	能力 (個/h) (18分ネカシの場合)	主モータ
PMS	6	250~500g	パレット式	1回転式	14	1,920~4,270	0.75kW~1.5kW 4P 200V
	12					3,860~2,460	
PKS	6	350~700g	パレット式	1回転式	11	1,660~3,620	0.75kW~1.5kW 4P 200V
	12					3,710~7,070	

注意) 接続機種により生地分割質量、能力が変わります。
上記仕様は標準タイプの場合を示します。(入口、出口方向は同一です。)
特殊仕様タイプに関しては弊社営業担当者にお問い合わせください。

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

株式会社 **オシキリ** <https://www.oshikiri.com/>

東京営業所 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 名古屋営業所 〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136
 大阪営業所 〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10
 福岡営業所 〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19
 湘南工場 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 山形工場 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500
 ㈱オシキリ北日本 本社 〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22
 札幌事業所 〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1

TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186
 TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555
 TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002
 TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167
 TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969
 TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759
 TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195
 TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768



弊社の品質システムはISO9001:2015
 認証されています。