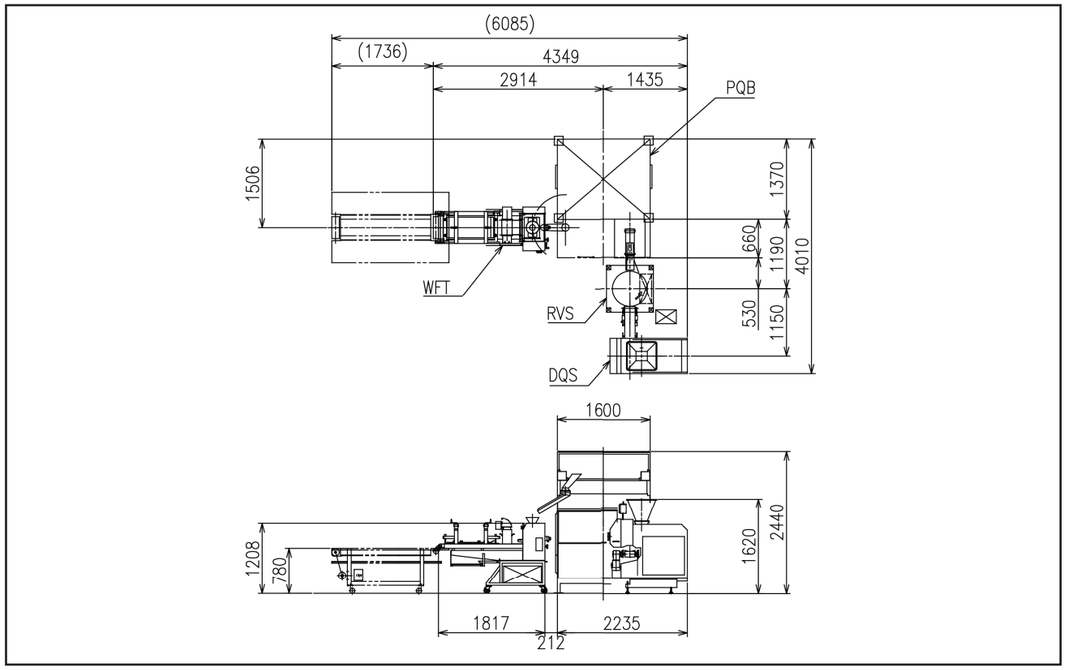
ホームライン

■外観図



■仕様

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

小型分割機	＜DQS2＞	＜DQS2/4＞(オプション仕様)	
ポケット数	2	2	4
分割可能質量	25～230g	25～230g	20～80g
ストローク数	10～25回/分		
能力	1200～3000個/時間	1200～3000個/時間	2400～6000個/時間
ホッパ容量	45リットル		
電気容量	本体駆動：1.5kW		
	コンベヤ駆動：0.2kW×2		
機械質量	約800kg		

円筒型ラウンダ ＜RVS＞	
丸め質量	20～400g
標準能力	6000pcs/h:20～110g 4800pcs/h:110～300g ＊これ以外の能力は担当営業にご相談ください。
モータ出力	ドラム駆動モータ 0.75kW（インバータ制御）
	粉ふるい駆動モータ 0.06kW（インバータ制御）
エアー消費	100L/分　0.5MPa
機械質量	約650kg

モルダ ＜WFT＞	
能力	230gのとき：3000個/時間
	30gのとき　：4500個/時間
生地質量	30～230g
ローラ径	上φ85（ポリアセタール）下φ100（テフロン）
ローラ間隔	上 9～14mm　下 1～9mm
ローラ速度	27.5～55m/分
転圧板高さ調整範囲	10～50mm
幅板調整範囲	100～330mm
電気容量	0.4kW
機械質量	約350kg

ベルトドライブプルーファ ＜PQB＞	
能力(15分ネカシ)	2500個/時間(84B)　3000個/時間(100B)
ネカシ時間	13～20分
生地質量	30～250g（軟生地）30～300g（硬生地）
機械寸法	幅 1700mm
	長さ 2080mm(84B)　3280mm(100B)
	高さ 2450mm
機械質量	約1500kg
駆動電動機	0.2kW 4P 200V

電源	AC200V　3相

※現在お使いいただいておりますオシキリホームラインの単品機種の入れ替えが可能です。

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	TEL 0466-44-6188	FAX 0466-44-6186
名古屋営業所	〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136	TEL 0568-25-7331	FAX 0568-25-7555
大阪営業所	〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10	TEL 06-6821-3711	FAX 06-6821-6002
福岡営業所	〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19	TEL 092-939-3820	FAX 092-931-3167
湘南工場	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4	TEL 0466-44-6011	FAX 0466-44-6969
山形工場	〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500	TEL 0237-43-4222	FAX 0237-43-4759
㈱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	TEL 022-391-6196	FAX 022-391-6195
札幌事業所	〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1	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。

22.09.30 OSHIKIRI P-117-21

ホームライン

独自の創造と技術で提供する
メーキャップライン

小規模から中規模の工場

OSHIKIRI

オシキリは、安全と衛生に配慮した独自技術で
食の喜びを育むオンリーワンなパン作りをサポートします。

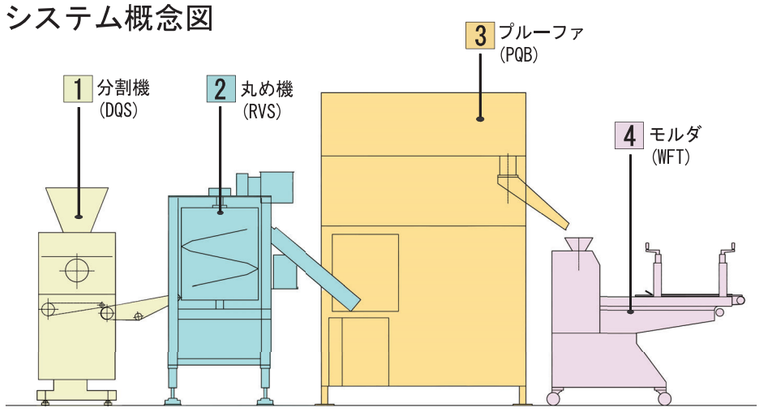
メーキャップ工程は、ただ単に生地の形を整えるのではなく、パンの香り、すだち、老化に大きな影響を与える重要な工程です。
特にオシキリでは、香りや風味ある上質な製品を作るにはプルーフィングが不可欠な工程であると考えます。

ホームラインは、ベルトドライブプルーファPQBほか、従来型機種をフルモデルチェンジし、衛生的で高品質な製品の
実現に役立つメーキャップラインです。

製品別生産能力

ライン名	生地重量	最大能力(個/H)	ネカシ時間	ライン構成例
ホームライン25	25g	2,500	15分	DQS2/4-RVS-PQB84-WFT
	230g	2,500		
ホームライン30	25g	3,000		DQS2/4-RVS-PQB100-WFT
	230g	3,000		
ホームライン35	25g	3,500		DQS2/4-RVS-PQB120-WFT
	230g	3,500		

システム概念図



分割

清掃性、メンテナンス性が飛躍的に向上した小型分割機

- ●各種パン生地25g～230gまで対応したコンパクト設計
- ●インバータによる簡単スピード調整
- ●脱着可能なステンレス製オイルタンク
- ●回転式下ホッパで生地室内清掃が簡単
- ●ワンタッチ脱着の樹脂製ベルト採用で、裏側の清掃も簡単
- ●カバーを外さずに機械ユニットの目視点検が可能

1 小型分割機 MODEL DQS

丸め

大きな生地から小さな生地まで理想的に丸める衛生と安全に配慮した円筒型丸め機

- ●調整式丸め板により、生地にやさしい丸め
- ●衛生的な取り外し式粉ふるいと長寿命な特殊テフロンコーティングを採用
- ●万一の生地ダブりにもダブり生地感知装置でトラブル早期解消
- ●取り外し式丸め板、解放式刃先板によりさらに衛生的。(オプション)

2 円筒型ラウンダ MODEL RVS

傘型丸め機 MODEL RQS

中間醗酵

醗酵理論に基づき、食の安全と衛生、品質向上を目指し進化したプルーファ

- ●ベルトドライブ採用による静音、省エネ化
- ●カバーを外さずに機械ユニットの目視点検が可能
- ●バケットトレーのワンタッチ脱着で清掃が簡単
- ●オイルフリー

3 ベルトドライブプルーファ MODEL PQB

整形

ワイドファインの性能を受け継ぎ進化した新型モルダ

- ●生地に優しい2段ローラの採用
- ●逃げ機構採用による生地傷みの軽減
- ●調整部表示のデジタル化
- ●清掃/メンテナンス性の向上

4 モルダ MODEL WFT