

# 甜面包用寬幅的整形机

## Model M4

甜面包用小／中面团的压延后整形！

根据特氟隆滚轮实现了稳定的压延工程  
可以对应使用条件来选择丰富的选项

<撒粉斜槽>

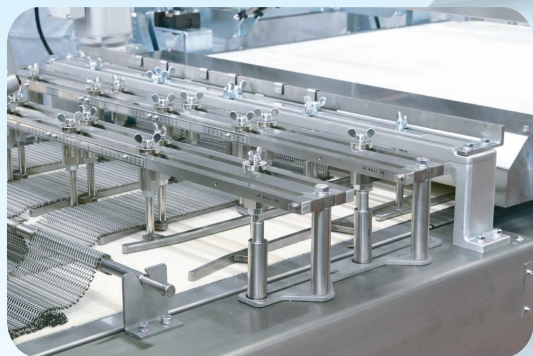
可以提供给下滚轮和整形皮带

- 可以脱离、容易清扫、卫生的
- 装有振动器（选项）



<整列门>(选项)

- 除了2, 3, 4列以外, 2/4, 3/4列也可以



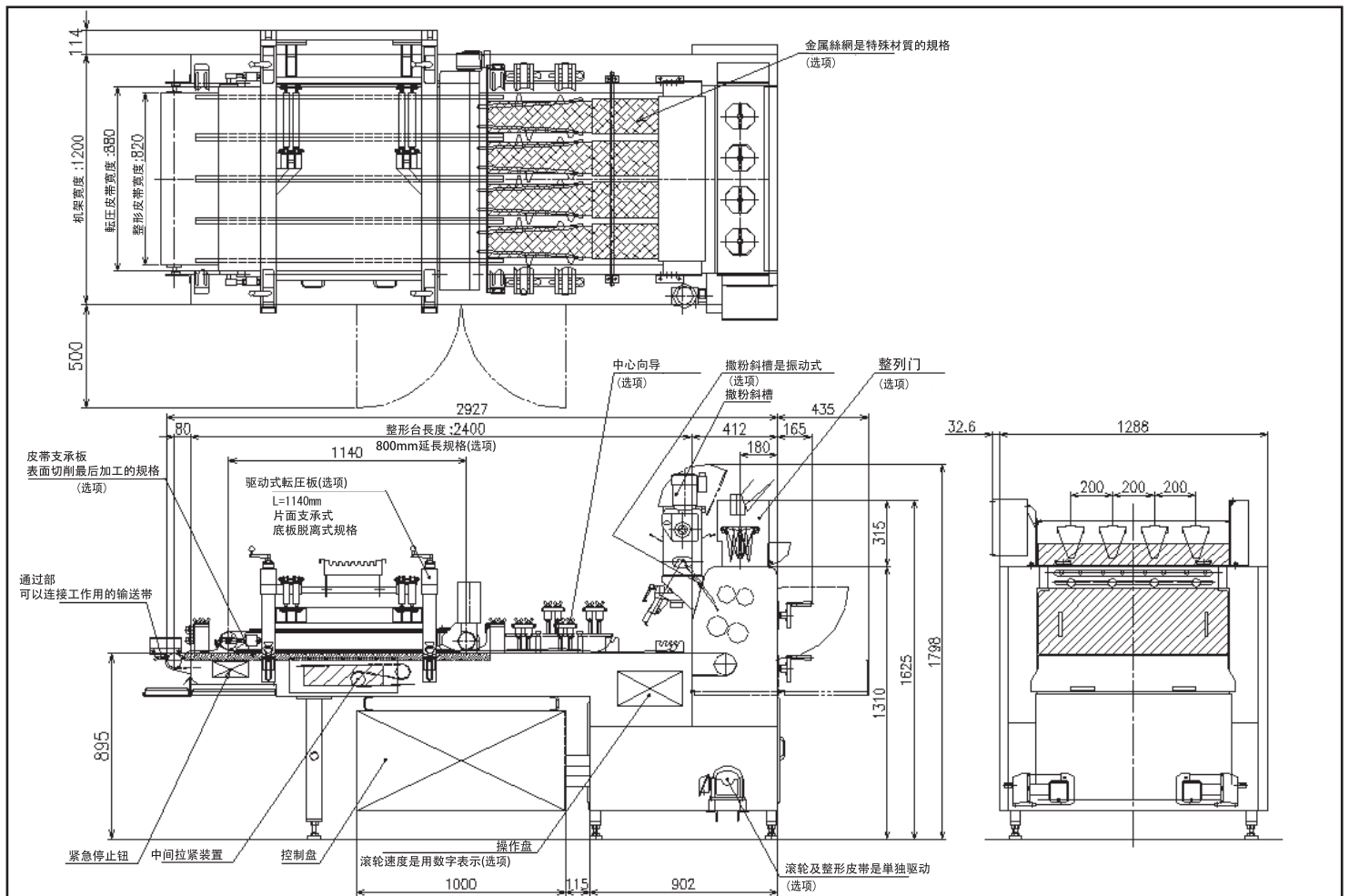
<中心向导>(选项)

修正面团的左右位置进入转压工序



<驱动式转压板>(选项)

- 对面团和善稳定的长包整形
- 片面支承式提高了清扫性



规格			
	直径	调整范围	材质
上滚轮	φ85mm	6~14mm	特氟隆
下滚轮	φ100mm	1~8mm	特氟隆
面团重量范围	30~110g		
处理个数	2列时	7200个/时	
	3列时	9000个/时	
	4列时	12000个/时	
各马达输出 (额定)	滚轮驱动	0.75kW(变频器控制)	
	整形皮带驱动	0.75kW(变频器控制)	
	撒粉斜槽	0.09kW(变频器控制)	
	驱动式軋压板	0.2kW(变频器控制)	
空气容量	整列门	50NL/min	
	撒粉斜槽是振动式	50NL/min	
机械重量	約2000kg		

电源: AC200V 3相

\*规格和图纸在没有通知的情况下不会变更。

\*电源的电压因使用国家而定。根据不同规格也可能需要使用变压器。

## OSHIKIRI MACHINERY LTD.

<https://www.oshikiri.com/>

湘南工場

〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4  
TEL 0466-44-6184 FAX 0466-44-6187



OSHIKIRI官方微信



OSHIKIRI官方网站