

Model MKS

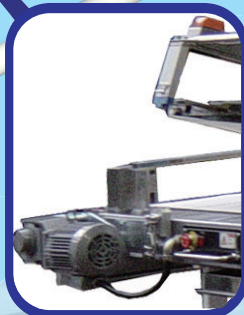
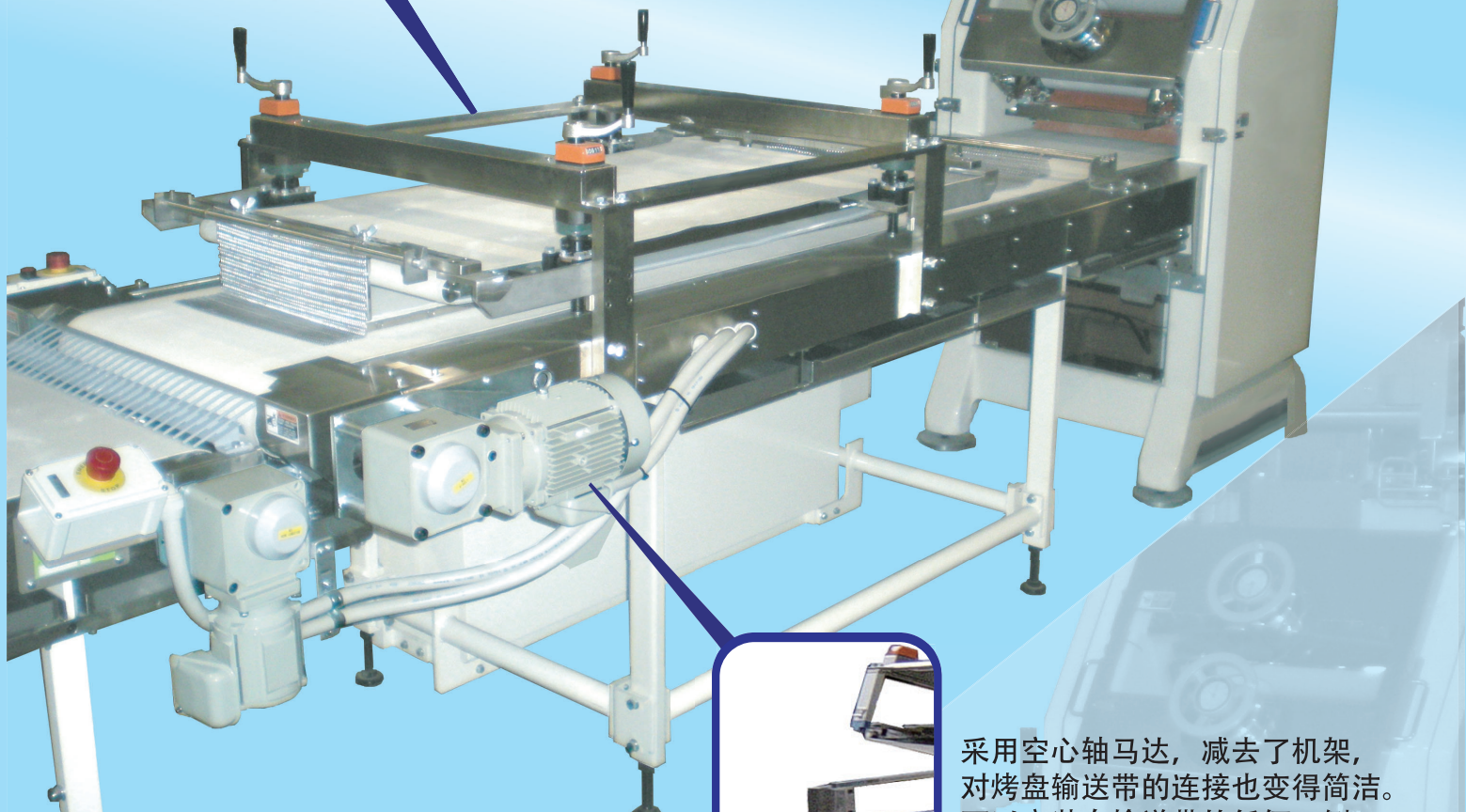
# 直线整型机

## 用于吐司面包的大面团的压平和整形

使用选购的驱动式辗压板，对面团进行柔和且稳定的卷形整形。数字显示可以简单地调整高度。为弹跳开启机型，减轻了清理时的拆卸麻烦。

采用大口径特氟隆滚轮，实现了很少带来面团损伤的压平。配有打开前后护盖时机器停机的安全装置。

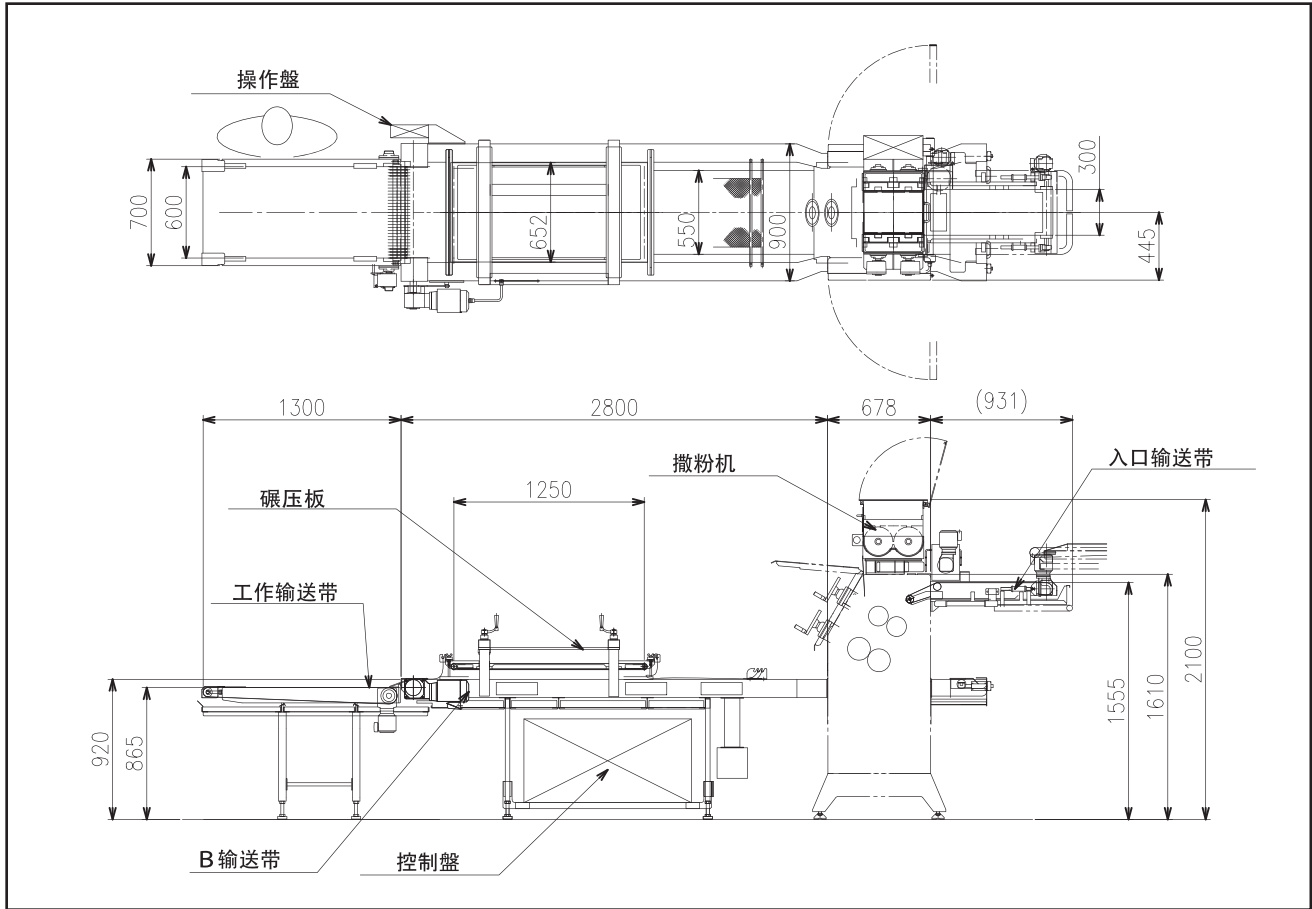
撒粉机通过面团传感器感应面团，自动起动或停机。配有打开盖子时会停机的安全装置。



采用空心轴马达，减去了机架，对烤盘输送带的连接也变得简洁。可以安装在输送带的任何一侧。

**OSHIKIRI**

## ■外观图



## ■规格

处理个数	4000个/小时	
面团重量	220 - 520 g	
擀平机滚轮	上滚轮	下滚轮
直径 (mm)	φ 130	φ 150
长度 (mm)	400	400
速度 (m/min)	73 - 112	92 - 140
入口输送带	速度: 30m/min (50Hz)	
A 输送带	速度: 20 - 86m/min	
工作输送带	速度: 5m/min (50Hz)	

## ■马达容量

擀平机驱动	1.5kW
入口输送带	0.1kW
压平滚轮	0.1kW
撒粉机	0.09kW × 2
B输送带	0.75kW
工作输送带	0.4kW
共计	2.73kW
机械重量	約2200 kg

\*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