

# Model PA/PAS/PB/PBS 点心面包用醒发室

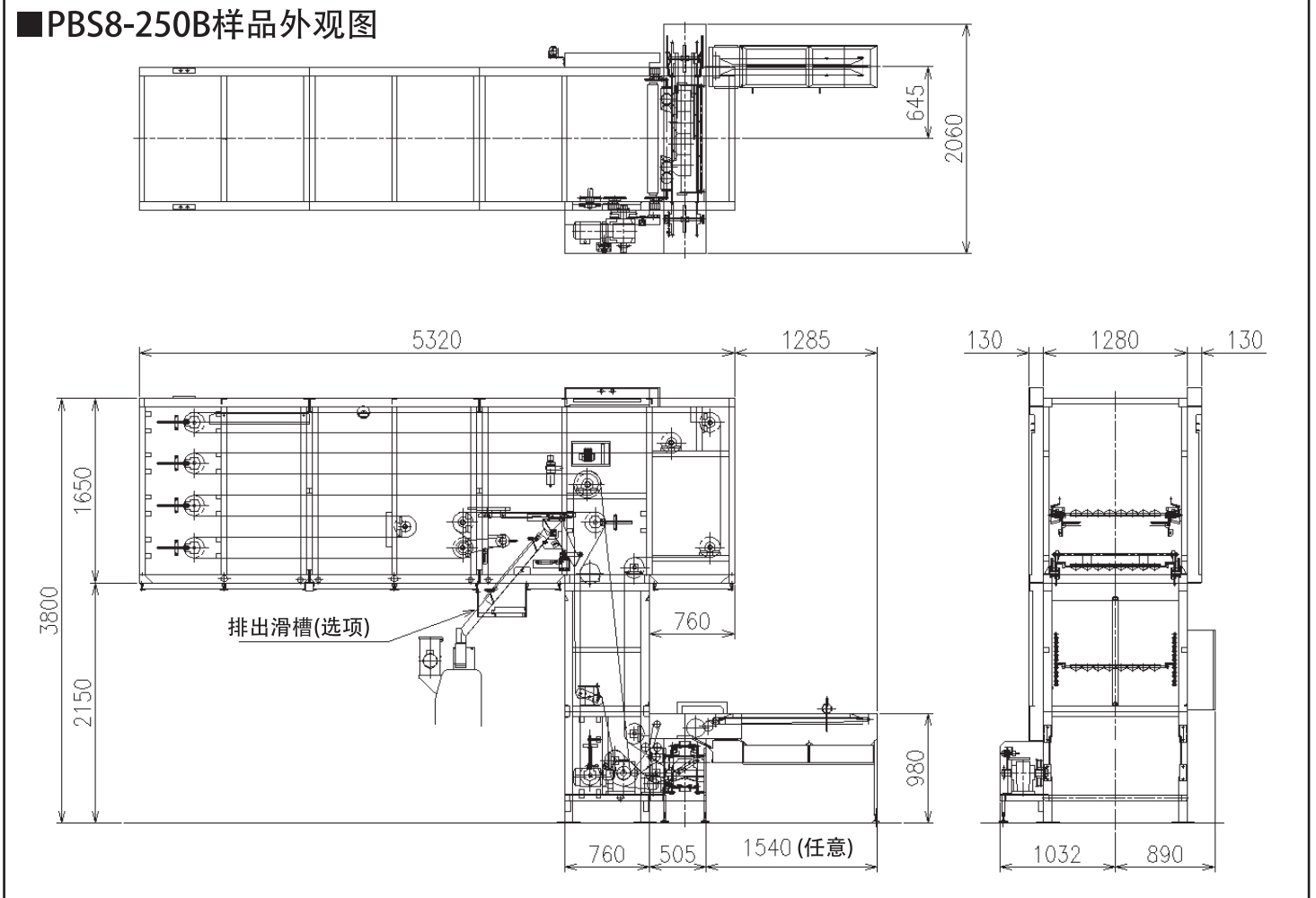


照片：Model PBS8-250B

将面团块在一定时间内连续发酵，以其恢复面团的组织。支持点心面包、卷式面包、黄油卷式面包等各种面团。

 **OSHIKIRI**

■PBS8-250B样品外观图



入口部、排出部备有丰富的选购件，可以按照客户要求进行设计。  
并有主链条清扫装置、蓝网清扫装置、能力切换装置等，以备选购。  
详情请洽询本公司营销人员。

## 规格

Model	孔腔数	面团质量	入口投入方式	主机形式	无效蓝网数 (启动排出时)	能力(个/h) (16分钟发酵时)	主马达
PA	16	25~60g	滑槽式	2回转式	17	8,600~16,000	1.5kW 4P 200V
PAS	16	25~60g	货盘方式	2回转式	17	6,000~14,400	1.5kW 4P 200V
PB	8	30~110g	滑槽式	2回转式	17	4,300~8,000	1.5kW 4P 200V
	12					6,500~12,000	
PBS	8	30~110g	货盘方式	2回转式	17	3,000~7,200	1.5kW 4P 200V
	12					4,000~12,000	

注意) 根据连接机型，面团分割质量、能力有所不同。入口投入方式也备有1回转式。  
详情请洽询本公司营销人员。

\*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