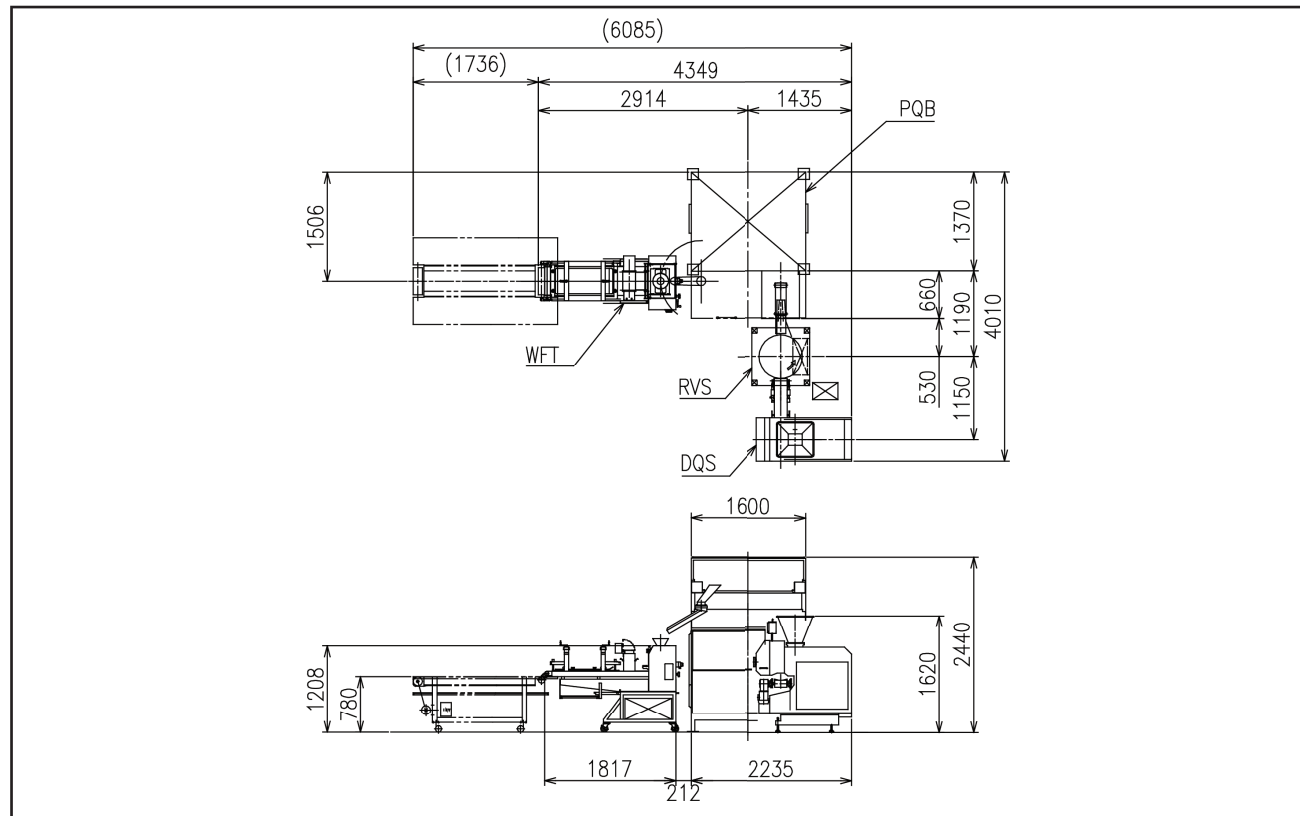


# ホームライン

## ■外観図



※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

## ■仕様

小型分割機	<DQS2>		<DQS2/4>(オプション仕様)		円筒型ラウンダ <RVS>
ポケット数	2	2	2	4	丸め質量
分割可能質量	25~230g	25~230g	25~230g	20~80g	標準能力
ストローク数	10~25回/分				6000pcs/h:20~110g 4800pcs/h:110~300g
能力	1200~3000個/時間	1200~3000個/時間	2400~6000個/時間	2400~6000個/時間	*これ以外の能力は担当営業にご相談ください。
ホッパ容量	45リットル				モータ出力
電気容量	本体駆動: 1.5kW コンベヤ駆動: 0.2kW×2				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)
機械質量	約800kg				エア消費
					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

ベルトドライブブルーファ <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
仙台営業所	〒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
札幌営業所	〒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
海外営業部国際課	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4	TEL 0466-44-6184	FAX 0466-44-6187
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

# 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

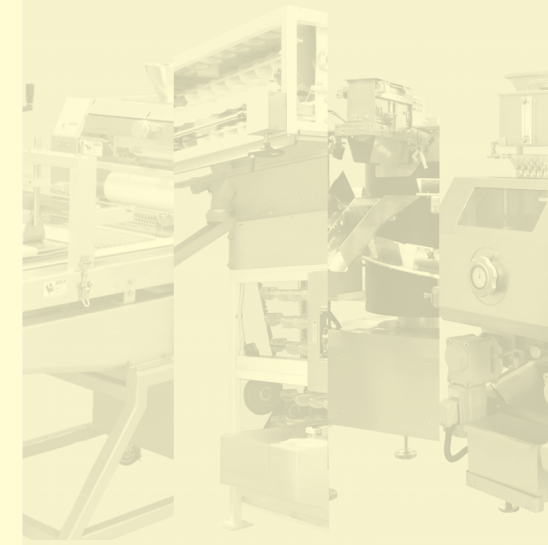
**OSHIKIRI**

# 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の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。

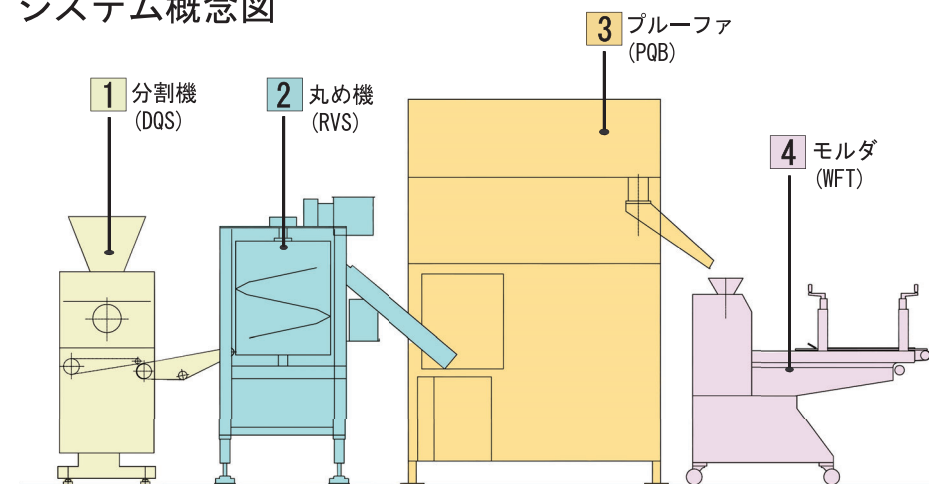
ホームラインは、ベルトドライブプルーファPQBほか、従来機種をフルモデルチェンジし、衛生的で高品質な製品の実現に役立つメーキャップラインです。



## 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
- 回転式下ホップ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

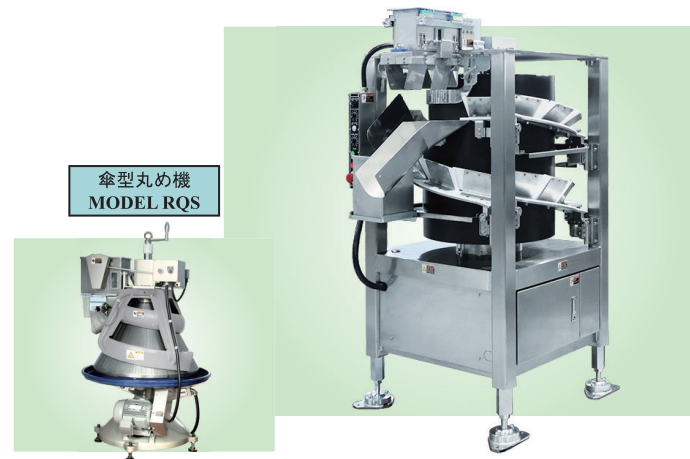


### 丸め

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
- 万一の生地ダブリにもダブリ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



### 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

