

# ツインミニ・モルダーSS

## MM-230SS-2

しっかりガス抜き、手早い作業で  
ベーカリーの製造効率を大幅にアップ!

食パン製造など、しっかりガス抜きを行いたい、手早く作業を済ませたいとお考えのベーカリーに最適の製品です。逆転装置付なので、菓子パンなどのノシものにも対応でき、まさに日本のベーカリーにぴったりのモルダーです。

作業者の安全を考えた投入口非常停止装置  
「安全ホッパー」を採用!



危険を感じてホッパーを押すと、非常停止がかかる構造の安全装置を採用。生地がローラーに引っ張られて手指がホッパーに触れても非常停止がかかります。



● 2段ローラーで効率的にしっかりガス抜き

上下ローラー間隔がそれぞれ調整可能

一度の作業で十分なガス抜きを無理なく行えます。ローラー間隔が上段下段それぞれ調整できるので、段階的なガス抜きが可能です。また、ローラーの材質を超高分子量ポリエチレンに変更し、冷たい生地や水分の多い生地もローラーにつきにくくなり、作業効率がさらにアップしました。

● 生地付着がなく交換のしやすいスクレーパー

スクレーパー（カキ板）はローラー設置ベースに直結したアッセンブリー機構。ローラーに対して常に正確な角度を保ち、ローラーへの生地付着を防止します。さらにワンタッチで脱着でき、清掃が楽です。

● 清掃のしやすい衛生的な設計

上部カバー、前面上段ローラー部などが開閉式になっており、清掃・メンテナンスのしやすい構造です。

■ 仕様

外形寸法 (W×D×H)	500×981×1191mm
搬入寸法 (W×D×H)	500×828×1183mm
電源	三相 200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード3m付
モーター	0.2kW 50/60Hz 1.3/1.2A
ローラー	φ90×230mm
ベルト幅	300mm (樹脂)
ベルトスピード	30m/min
ローラースピード	27m/min (上) 32m/min (下)
ローラークリアランス	0~15mm
本体重量	約135kg
生地重量	30~350g