

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。



おすすめ Point

- 2段ローラーで効率的にしっかりガス抜き
十分なガス抜きを、一度の作業で無理なく行えます。特にきめ細かい生地づくりがポイントになる食パンのガス抜きの場合、二度通しをする必要がなく、製造効率を大幅にアップできます。
- 上下ローラー間隔がそれぞれ調整可能
ローラー間隔が上段下段それぞれ調整できるので、段階的なガス抜きを無理なく行えます。
- 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) | 494×981×1191mm |
| 搬入寸法 (W×D×H) | 494×828×1183mm |
| 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 | 290mm (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 |

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

http://www.aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230
Thai AICOH CO.,Ltd.

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
◎工場：蕨・春日部・浦和

■このカタログは2019年5月16日現在のものです。 2009.05.02