

製皮システム (チェーンレス)

麺帯製造機械



UT-3 冷温水機
練水の温度管理に



UT-5-W 一定給水機
高精度な計量による
安定した給水



UT-15-V 真空ミキサー
多種多様な皮作りが可能になる
特色の在る皮作りに



UT-25 生地熟成コンベアー
生地を熟成しながら順番に供給する



UT-40 複合圧延機(中空モーター仕様)
生地の量をセンサーで制御
タルミを自動制御で簡単操作



UT-50 連続圧延機(中空モーター仕様)
自動制御方式による広範囲調整能力
(ロール及び段数は多種組み合わせ可能)

生皮製造機械

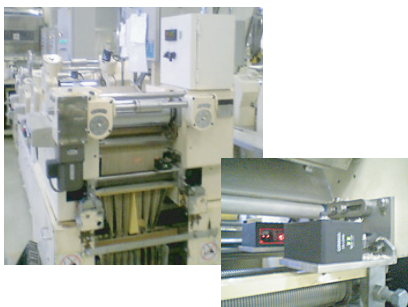
駆動部からチェーンが消えた



UT-100-B 自動折畳打抜機(自動包装タイプ) 生皮製造から包装及び残皮処理までを自動化



オプション装置

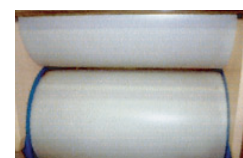
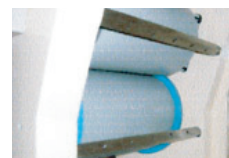


UT-69 麺帯厚み自動調整装置
麺帯の厚みを測定 自動に厚みを一定に

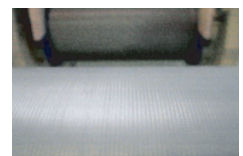


ロールギャップ自動方式
ロールのスキマを表示

サテンロール各種



カスリなしのロール



株式会社 豊 製作所