

UT-50型

連続圧延機
中空モーター仕様

●5段連続圧延機(φ290×φ240×φ240×φ180×φ150) ロール幅230mm 硬質クロムメッキ仕様
※ロール隙間表示器、コンベアはオプション

特長

- ①圧延ロールは高度な加工技術と高精度の部品構成で高強度、長寿命を実現。
- ②各ロール、単独駆動、変速機やチェーンを無くしました。中空モータの採用で大変コンパクトに仕上がりが静かで清掃性に優れています。
- ③インバータトルミ制御でわずらわしい各ロール間の速度のバランスを自動で調整します。従来のON/OFF制御ではなく絶えず止まることなく動き続ける制御で安定した塑性状態を保ちながら圧延します。餃子生皮など圧延痕が残りません。経験は不要、どなたでも上質な製麺をしていただけます。
- ④駆動部、危険部位には全てカバーが付きます。駆動樹脂カバーは中が見えるのでメンテナンスのタイミングが把握できます。また、ロールカバーは開くとロールが停止します。カバーは樹脂製とSUS製(OP)の2種類より選択いただけます。
- ⑤ロールの材質、幅、直径及び段数、組方向は自由に組合せができます。
- ⑥特殊ロールもオプションで選択いただけます。
 サテンロール⇒カスリ不要の特殊コーティング処理。
 エンボスサテンロール⇒グルテンを360度全方向へ広げます。
 ウエーブロール⇒グルテンを横方向へ広げます。
 SUSロール⇒錆に強く衛生的です。
- ⑦オプションのロール隙間表示で数値管理することで何時も同じ条件で圧延作業できます。

標準仕様



中空モータと駆動部樹脂カバー



樹脂製安全カバー



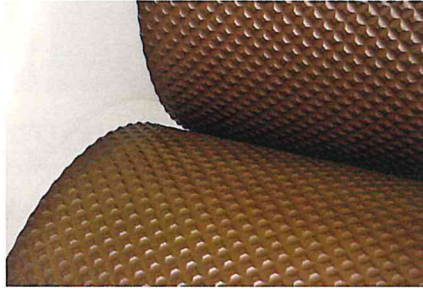
アナログセンサー

オプション



サテンロール

カスリ不要の特殊コーティングロール。異物混入に防止に役買います。



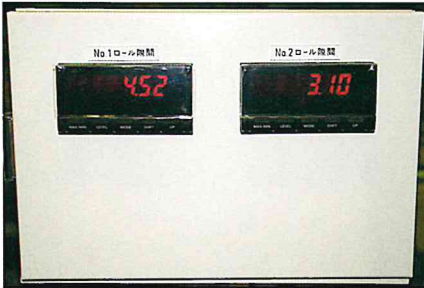
エンボスサテンロール

ロール表面に網目模様加工することでグルテンを360度全方向へ広げます。



ウェーブロール

横方向へグルテンを伸ばし強い生地に圧延します。



ロール隙間表示器

ロール隙間をデジタル表示します。レシピ毎の設定変更が正確に行なえます。



麺掛腕(縦型)

縦型(省スペース)と横型の2種類より選択いただけます。



ステンレス製安全カバー

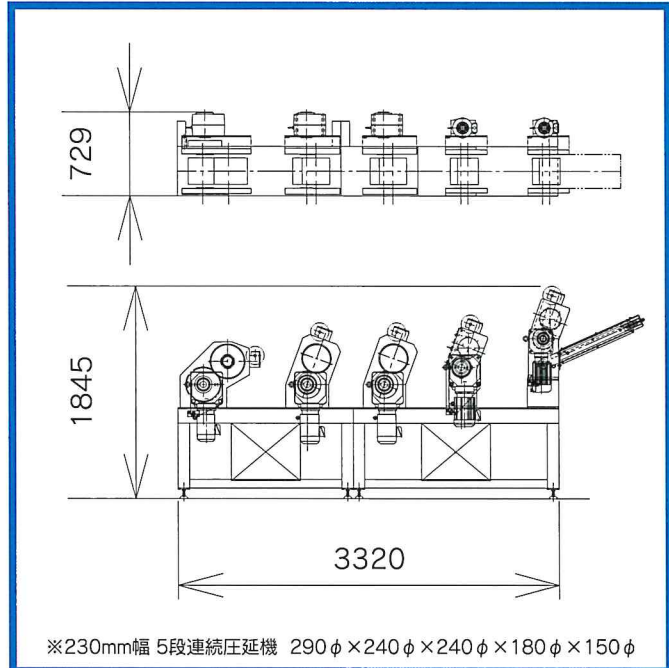
パンチング加工で視認性を確保しています。丈夫な安全カバーです。

仕様

ロール径	290φ、240φ、180φ、 150φ、120φ
ロール巾	180mm~600mm
ロール仕様	硬質クロムメッキ
制御	インバータ及びタルミ制御
電力	4.5kw(230巾、3段) ~15.5kw (600巾、5段)
オプション	サテンロール、SUSロール、ウェーブロール 箱折畳装置、両面散布コンベア ロール隙間表示器、澱粉散布機 電動ロール開閉装置、コンベア、コロコンベア 給油装置

※組方向は変更可能です。

機械寸法



●このカタログに掲載した製品の仕様及び外観・寸法は改良のため予告なく変更することがあります。



株式会社 豊製作所

〒483-8406 愛知県江南市小脇町小脇 300 番地 TEL(0587)58-8000 (代) FAX(0587)58-8888
URL: <http://www.yutaka-mfg.co.jp> E-mail: yutaka@yutaka-mfg.co.jp