

U.T.60 型

自動調量機

中空モーター仕様



集中ディスプレイ



調量カット



※組方向は変更可能です

●切刃は別売りです

操作性、清掃性に優れ、調量の確実性を追求した製麺機です。歩留まりの向上に是非お役立てください。

■ 特長

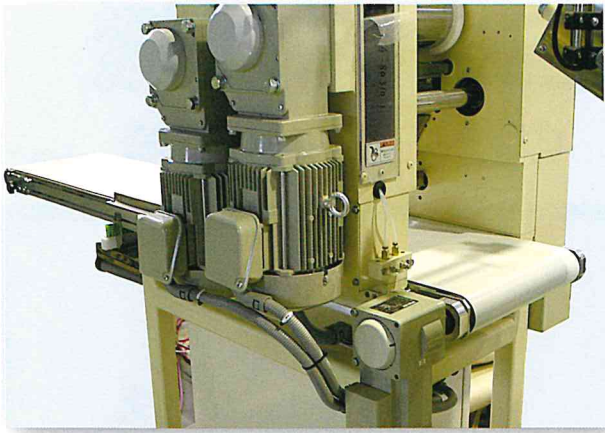
- ①デジタル式タイマーカウンターで誤差の少ない調量を行います。誤差は±3g以内でカットします。(ストレート麺の場合)
- ②ロール、切刃、コンベア、カッターに中空モーターを個々に配置、チェーンレス構造にしました。
メンテナンスが容易になり、清掃性も向上しました。
- ③麺厚と速度のバランスをインバーターで個々に調整できます。各アイテム、各速度の数値をデータ化することで製麺技能を必要としません。
- ④切刃はワンタッチで取付られます。
- ⑤駆動部、危険部位にはカバーを標準装備。切刃部、カッター部のカバーは取外すと機械が停止。リミットスイッチを採用しています。
- ⑥カスリの要らないサテンロールも選択可能。
- ⑦いろいろな商品アイテムに対応いたします。各種装置拡張対応できます。ご相談ください。



ウェーブ麺



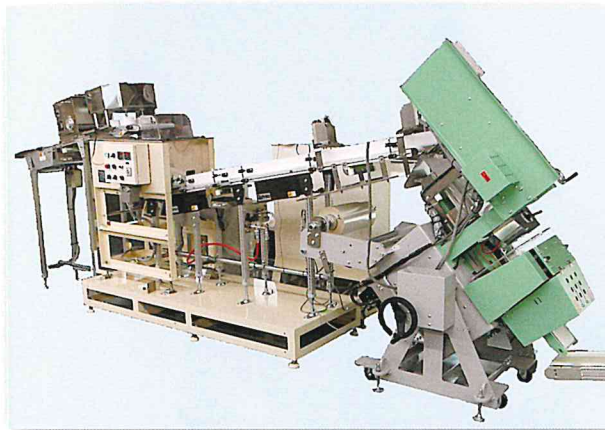
切刃



中空モーター



澱粉散布機(OP)



製玉装置(OP)

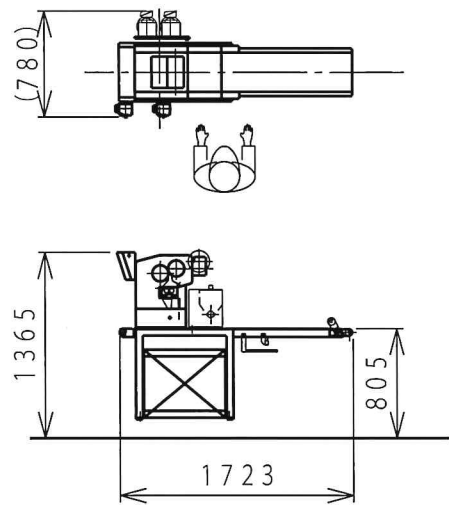


手もみ装置(OP)

仕様

能力	最大60カット/min
ロール仕様	120φ 硬質クロムメッキ
ロール巾	180mm~600mm
制御	インバータ制御
電力	2.43kw~3.99kw
コンベア	平ベルト、食品対応抗菌仕様
オプション 及び 装置拡張	サテンロール、SUSロール、澱粉散布機 各種切刃、太鼓巻き、製玉装置 手もみ装置、麺線二つ折 麺線冷却、包装機

外形寸法図



●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