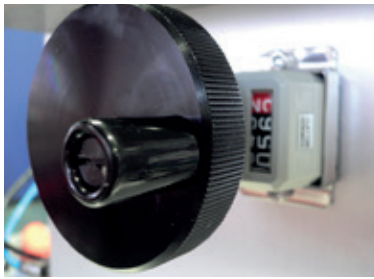


すり身、つくね、肉団子、ハンバーグ、バター、固い餡子

充填量の設定簡単

エア駆動ピストン式なので別途ベビーコンプレッサーが必要です。



生地を入れたらダイヤルを1800にしてボールに何回か生地を勢い良く出してエア抜きを行う。次に1000にして出し、その重さを1000で割るとダイヤル1当たりのgが出る。やりたいg数を1目盛のgで割れば設定数字が算出出来ます。



充填速度も変えられます
(生地の出る早さ)

オプションとして

自動連続運転制御BOX
外部信号も拾えます¥⑤



¥⑥⑤との追加料金
SUS防水型制御BOX



センサー使用で無人運転OK

卓上型登場
リフター台車別売



プラスワンシリンダーで
8g～400g 設定可



↑あんこ

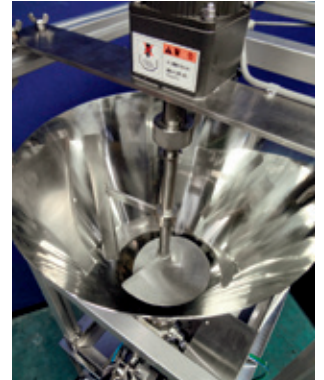


動画見れます

←ハンバーグ つくね→



卓上小型ESM生地送リスクリュウ付き
EU20^{リットル}タンク エアフットスイッチ式18φノズル
外形寸法W530×D710×H880+モーター187mm
モーターAC100V 90w
18φノズル付① 24φノズル付② 34φノズル付③



このローレットねじで羽根を取り付けます。タンクは20リットルタンクです。

¥⑪

新先端エア
噴射付34φノズル
くっつかない

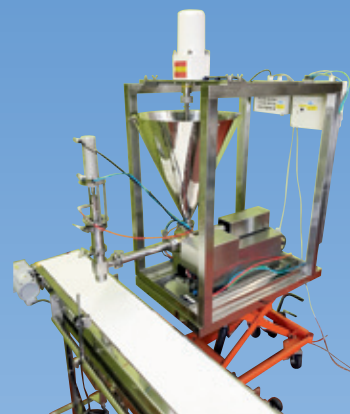


¥⑫

噴射付18φノズル

コンベアとノズルの間の高さ調整自在です

手動式

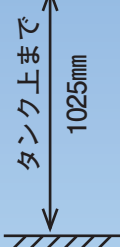


ダイヤルレバーを
DOWN側へ



下がります

具材の
タンク投入時



タンク上まで
1025mm

油圧リフター¥④

大型タイプ
40ℓタンク



すり身動画



拡大バルブ式

500g～1000g充填にも
もちろんシリンダーを追加して20g～230gも出来ます。
ESKやぐらスクリュウタイプにてタンクも40^{リットル}です1200ccシリンダー付
¥⑦⑧⑨⑩ノズル別