



クッキー自動成型機 ロングクッキー 200型

60kg/1時間

生地や分割量（口金のサイズ、形）により変わります。



ローラーコンベア仕様

ローラー収納時

- 生地を投入するだけでクッキー生地を棒状に成形！
- 手作業と違い均一に成形でき、商品サイズのばらつきがなく生地を傷めません
- 簡単に取り扱えます
- 衛生的なステンレスボディ
- ステンレス製の2本ラセンで手もみ感覚のクッキーが、短時間で生産できます
- ボリュームコントローラ1つで生産量変更が可能

※別注口金、アルミテフロン部品、ホッパー大等、オプション部品については、お気軽にお問い合わせください。



口金3個付属

特殊な生地に最適な「電動コンベア仕様」もございます。
詳しくは、お問い合わせください。

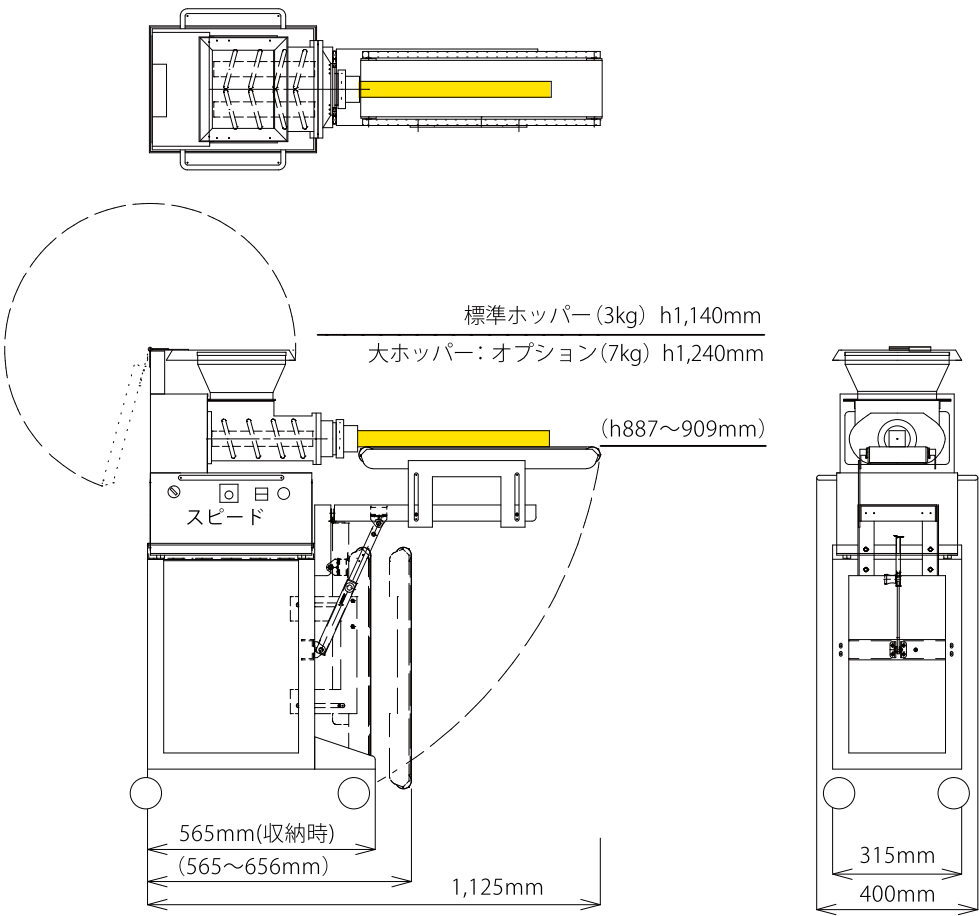
ご注文・お問合せ

〒790-0003 愛媛県松山市三番町5丁目7-14 / (株)松山丸三 製造部
TEL.089-931-4181 FAX.089-931-4182 www.m-marusan.co.jp

株式会社 松山丸三



ローラーコンベア仕様



※TypeB 電動コンベア仕様の図面は、お問い合わせください。

	ローラーコンベア仕様	電動コンベア仕様
能力	200~3,500g/分	200~4,000g/分
電気容量	単相 100V 414W <small>または</small> 三相 200V 414W	単相 100V 439W <small>または</small> 三相 200V 439W
サイズ	w400 x d1,125 x h1,140 (mm)	w400 x d1,125 x h1,140 (mm)
重量	74kg (コンベア含む)	79.4kg (コンベア含む)

※使用電源1口
 ※仕様は予告なく変更する場合がございます。

オプション一覧	
ホッパー 大	大容量のクッキー生地セットで、効率化アップ
アルミテフロン口金	テフロン加工でよりお手入れがしやすくなり、ラクラクです
別注口金	ご希望のオリジナル口金で、商品力をアップ <small>※複雑な形の口金はクッキー生地との相性で再現できない可能性があります</small>

ご注文・お問合せ

〒790-0003 愛媛県松山市三番町5丁目7-14 / (株)松山丸三 製造部
 TEL.089-931-4181 FAX.089-931-4182 www.m-marusan.co.jp

株式会社 松山丸三