

特 長

- タッチパネル画面に各製品別にデータを設定できますから、製品選択を行うだけで、製品に合わせたナッペを行う事ができます。
- 1回転で完全にナッペを行いますので余分なクリームが殆ど残りません。
- テーブルが平行移動しますので、仕上がりが綺麗です。
- ナッペ完了後、取出位置でのテーブル回転時間と速度を自由に設定できますので自動回転台としてギザ付け及びデザイン絞りも行う事ができます。
- 分解・洗浄が簡単に行えますので手間がかかりません。
- コンパクト設計ですので場所を取りません。

用 途

- 丸型スポンジケーキへのクリーム塗布
- ドーム型スポンジケーキへのクリーム塗布
- オプションの取付により、フィーリング注入、モンブラン、クリーム等の絞り作業

構 造

本体・充填ポンプユニット・ノズル・テーブル・スライド回転装置・専用台車で組立てられています。

動作説明

スポンジをトレイに乗せた後に、テーブルが平行移動を行いクリーム塗布を行います。クリーム塗布完了と同時に、テーブルが平行移動をして、定位置で停止します。
この状態で、自動的に回転テーブルに切換え機能もついていますので、ギザ付け及びデザイン絞りを行う事ができます。

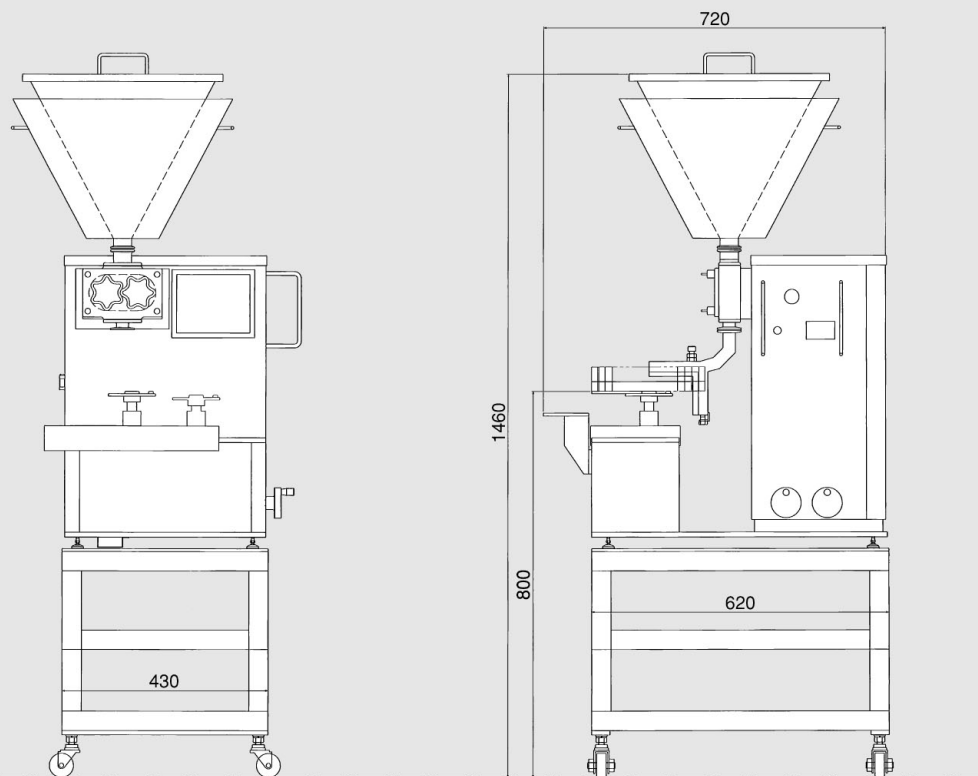
使用クリーム

- 生クリーム
- ガナッシュクリーム
- バタークリーム

仕 様

能 力	300～500ヶ/H
ケ ー キ 寸 法	4号 (120φ)～8号 (240φ)
電 源	3相 200V 50/60Hz 15A
ポンプ吐出量	8.1L/分 (MAX)
ホッパー容量	15L (標準)

外形寸法



※仕様は予告しないで改良変更する場合がありますのでご了承ください。

■製造販売元

株式会社 **ジャパン システム**

〒485-0075 愛知県小牧市大字三ツ淵1440
TEL (0568) 75-6411 (代) FAX (0568) 75-5110

<http://www.jpn-sys.co.jp>
js@jpn-sys.co.jp

■代理店