



安全、衛生はお店の見えない信用です。

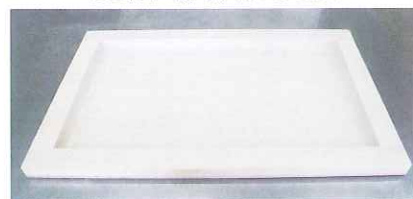
のしらく

のし餅成形機 WK-P400型

のし餅作業の能率アップ、省力化



のし枠に餅を入れてセット



プレス



仕上がり



●心と技を伝える...



WATANABE INDUSTRIAL CO., LTD.

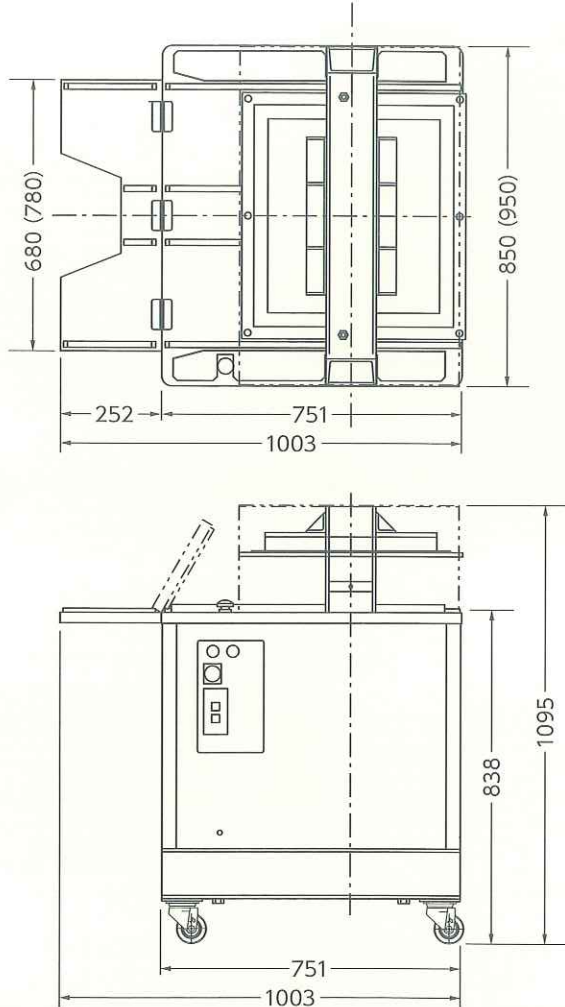
実用新案登録済
意匠登録済



ワタナベはお客様の要求に応えるべく
自動もちつき機のあらゆる機種をシリーズ化しております。

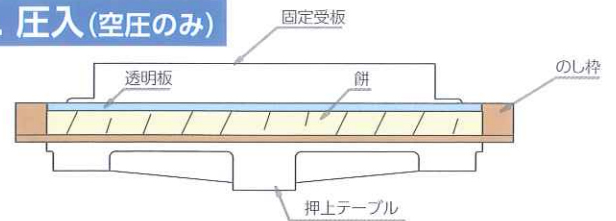
のし餅成形機 WK-P400型

主要寸法 ()内寸法は3升用



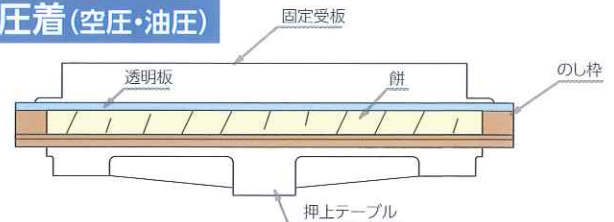
のし方の種類

A. 圧入(空圧のみ)



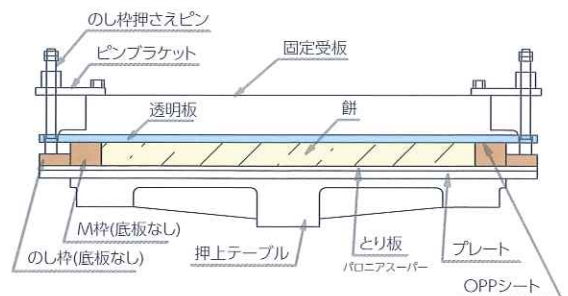
透明板がのし枠内側に入り込む。餅量により厚みが変わる

B. 圧着(空圧・油圧)



透明板がのし枠内側に入り込まない。厚みは一定になるが正確な餅の計量が必要

C. 圧着ピン押(油圧のみ)



手粉を使用しない製法で、のし枠の底板が無いので、のし枠をひっくり返さずに餅を取り出せる。正確な餅の計量が必要

〔特 長〕

- 押し上げテーブルが下面から上昇し、プレスします。
- 機械上部に複雑な装置が無く、コンパクトなサイズになっています。上部から油などの流出も無く衛生的です。
- キャスター付なので自由に移動できます。
- 空圧式の機械には、コンプレッサーに別途取出口があるので、スプレーガン・エアガン等に利用できます。

仕 様

	空 圧		油 圧	
	2升用	2升用	2升用	3升用
のし餅寸法 (mm)	400×600×15	400×600×15	400×600×15	500×720×15
のし時間	10~30秒	10~30秒		
モーター(3相200V)	0.4KW	0.75KW		
加圧力	700(MAX)kgf	1200(MAX)kgf	3000(MAX)kgf	
機械寸法(W×D×H) (mm)	860×1020×1060	860×1020×1060	1020×1020×1060	
重量	275kg	280kg	350kg	

※改良の為、外観及び仕様の一部を変更することがあります。
※設置・取扱いに関しては取扱い説明書の内容に従って下さい。身体損傷の恐れがあります。
※本製品は、日本国内用として製造していますので、海外で使用される場合は、弊社にご相談して下さい。

●お求めは当店で……



●製餅機械・食品機械製作販売

渡辺工業株式会社

〒924-0802 石川県白山市専福寺町116番地
TEL(076)275-5191(代) FAX(076)276-9861
U R L <http://www.watanabe-kk.jp>
E-mail watanabe@mail.watanabe-kk.jp