

ダメージを与えず均一な厚みにプレス コンベアプレス機 (CP)

CONVEYOR PRESS MACHINE



アサヒ産業の独自技術による頑丈なフレーム、上下のコンベアにて製品にダメージを与えることなく、均一な厚みにプレスが可能です。また、作業者の負担軽減と生産性の向上が実現できます。メンテナンスの容易さ、HACCP 対応型で工具なしで分解・洗浄でき、使いやすさを追求した機械です。

トンカツやチキンカツを作る際に

このようなお困りごとはありませんか？

- 定量スライサーで均一の重さにカットした後、できるだけ同じ大きさにしたいが、難しい。
- 加工する原料の厚みがバラバラで、調理時間の調整が難しい。



特徴

- コンベアに置くだけで、原料の厚みを均一に加工。
- 表面を傷めず綺麗にプレス可能。
- ハンドルを回すことでプレス厚みを簡単に調整可能。

※ミニマルチスライサー (MK) と接続し、テンダライズとプレスを連続で行うこともできます。

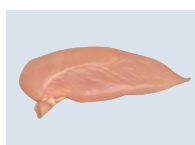
加工例



鶏もも肉



トンロース



ささみ

製品仕様

コンベアプレス機 (CP)

仕様	CP-220	CP-300
機器寸法 (mm)	L1,082×W680×H1,077	L1,082×W700×H1,077
ベルト幅	220mm	300mm
ワークの温度帯	チルド～常温	
処理能力	300～500Kg/h	
出力 / 電源	0.32kW / 三相 AC200V	

弊社にサンプルを送付していただければ、無料でテストカットも可能です。
お気軽にお問い合わせください。

製造・販売元

食品加工機械のパイオニア

 アサヒ産業株式会社

〒673-0015 兵庫県明石市花園町 3-9

お問い合わせはこちら

078-939-7671

Email: info@asahimulti.co.jp

テスト動画は
こちら▼

