

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 (LP-220)

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。
操作性やメンテナンスの容易さ、
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？

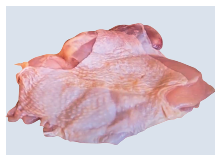
- ☑ 定量スライサーで均一の重さにカットした後、
できるだけ同じ大きさにしたいが、難しい。
- ☑ 加工する原料の厚みがバラバラで、
調理時間の調整が難しい。



特徴

- ☑ コンベアに置くだけで、原料の厚みを均一に加工。
- ☑ 表面を傷めずプレス可能。
- ☑ プレートによりプレス厚みを調整可能。
- ☑ コンパクトかつ長持ち。

加工例



鶏肉



ヒレ肉



トンロース

製品仕様 コンベアプレス機 (LP-220)

機器寸法 (mm)	L1,206×W447×H1,068
ベルト幅	220mm
ワークの温度帯	チルド～常温
処理能力	300 ～ 500Kg/h
出力 / 電源	0.2kW/ 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▼

