

水車方式で 小型・コンパクト設計

新型 水車式全自動パン粉着機

KDS-200N
KDS-300N
KDS-450N

本機は多年の技術と経験が生んだ画期的新製品です。

水車方式(実用新案登録済)により、パン粉をほとんど粉砕せず、小型コンパクト設計が可能になりました。また、他社に比較して安価で、分解・洗浄も格段に簡単です。



▲写真はKDS-200Nです

ドライパン粉専用パン粉着機です
他に半生パン粉使用可能な
NDタイプがあります

■ 用途

- コロッケ、メンチカツ、トンカツ、チキンカツ、串カツ、魚貝類等のパン粉づけにご使用いただけます。

■ 特長

- 水車方式(実用新案登録済)により、パン粉をほとんど粉砕せず、全体的に小型でコンパクト設計です。
- タレ付部(バターリング)はドブ漬(潜行)式とポンプ(シャワー)式があり、共に変速付です。
- 取扱い、分解、洗浄が容易です。また、パン粉の取出し、交換も簡単です。
- 食品整形機、フライヤーなどと連結して、製造工程を自動化できます。
- 他に半生パン粉使用可能なNDタイプがあります。

■ 仕様 (改良の為、若干変更することがあります)

型式	仕様	外形寸法 (mm)			コンベア寸法 (mm)		モーター (200V三相)	
		巾	奥行	高さ	パン粉着部	タレ付け部	パン粉着部	タレ付け部
KDS-200N		850	3150	1425	200	145	400W×2+200W	400W×2 (40W)
KDS-300N		850	3150	1425	300	250	400W×2+200W	400W×2 (200W)
KDS-450N		910	3150	1425	450	400	750W+400W+200W	400W×2 (200W)

※ () カッコ内はドブ漬式の場合です。

TAKEUCHI
Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 **竹内食品機械**