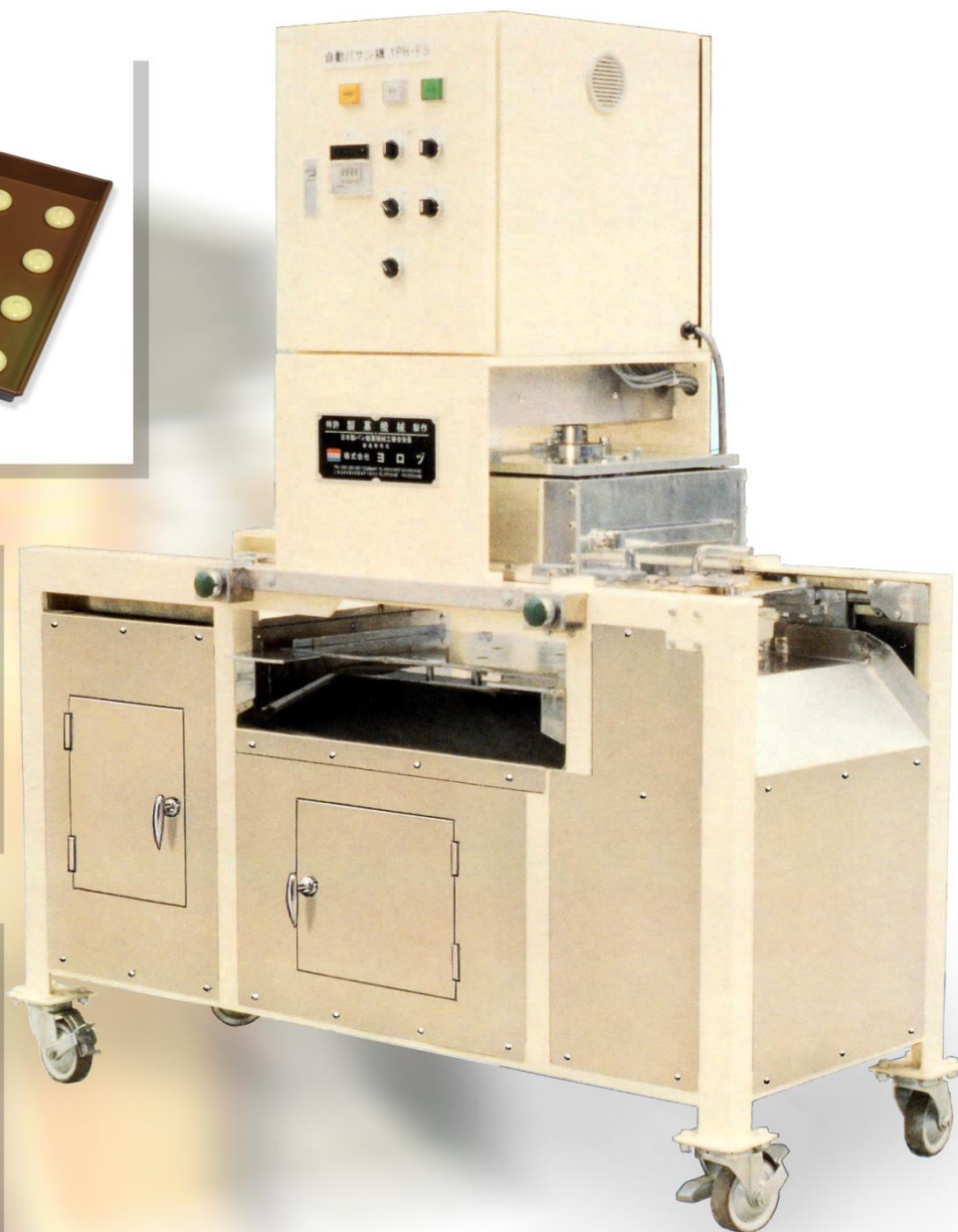


一度の動作で天板一面に生地を絞る！

# 自動パサン機 YPH-FS型

Standard Model Confectionery Depositor for Baking tray

ピストン方式で生地を傷めず伝統の味を量産



省力化機器・各種食品機械製造

株式会社 ヨロヅ

一度の動作で天板一面に生地を絞る！

ヨロヅ

# 自動パサン機 YPH-FS型

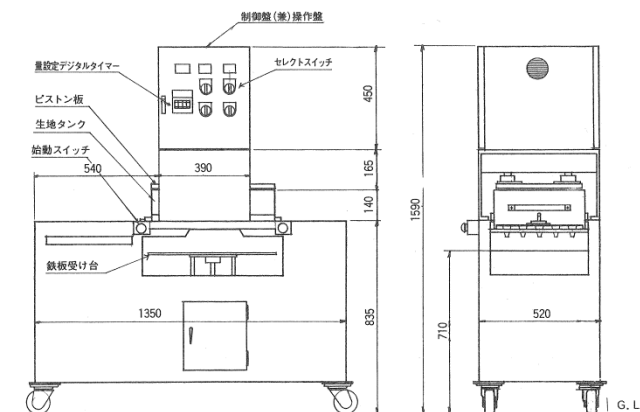
Standard Model Confectionery Depositor for Baking tray

ピストン方式で生地を傷めず伝統の味を量産

## ■特長■

- 1回の動作で天板1枚を絞ります。
- 操作はスタートボタンを押すだけなのでパートさんでも簡単にお使いいただけます。
- ピストン式なので泡立った生地もそのままに、仕入種を殺さず絞れます。
- 軟種から硬種まで多用途にご使用いただけます。
- 口金板(別売)を交換することで別径サイズや星形・フィンガー形状など、様々な商品の生産が可能です。

## ■寸法■



■寸法・仕様は改良などの理由により予告なく変更する場合があります。

## ■仕様■

|       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| 型式    | YPH-FS                           |
| 能力    | 6枚取天板200~400枚/毎時※1               |
| 動力    | 3相200V 0.4KW<br>※設置には別途エア源が必要です。 |
| 寸法    | 巾1350×奥行520×高さ1590mm             |
| 重量    | 約250kg                           |
| タンク容量 | 約24L                             |

※1 生産商品の大きさにより異なります。

オプションにてエアコンプレッサー内蔵・タンクヒーター装置  
ワイヤーカット装置・天板送り装置・引き絞り装置など対応可能。  
お気軽にお問い合わせください。

## ■用途■

- クッキー
- マカロン
- マドレーヌ
- 栗ボーロ
- ブッセ
- エクレア
- メレンゲ
- その他
- シュークリーム
- カップケーキ
- ロールカステラ

省力化機器・各種食品機械製造  
**株式会社 ヨロヅ**

本社 〒581-0027  
大阪府八尾市八尾木1-286-6  
TEL:072-924-5431 FAX:072-924-5401