

ハンバーグ成型機(打ち抜き式)

スタッファーとの連結で重量精度が抜群!



DJM
foodprocessing

ディージェーエム(オランダ)

特長

- 真空スタッファーとの組合せで成型重量誤差が非常に小さい(±1g以内)
(特許圧力分散システム内蔵)
- 全ての駆動はサーボモーター使用
エア、油圧を排除
- パティ内のエア含有率調整により
加熱後の食感、変形をコントロールできる
- スタッファーにより材料供給が行われる為
もどりが無く材料の練れを極力抑える
- マグネットKOシステムの採用により、運転時の騒音を70~80デシベル程度に軽減する
- 必要最小限の材料供給を行うので肉漏れが非常に少ない
- モールド板への充填位置を簡単に変更可能
- 機械本体はシンプル構造で分解・組立・メンテナンス・洗浄が簡単
- ヨーロッパの安全、衛生基準をクリアしているので安心して使用できる



VF 400

— 充填圧力分散システム —



— マグネットKOシステム —



仕様

仕様	機種	VF 400	VF 600	VF 1000
ショット数		最高60ショット/分(可変)	最高60ショット/分(可変)	最高60ショット/分(可変)
モールド板厚み		5~38mm	5~38mm	5~38mm
成型能力		1600kg/時(最大)	2000kg/時(最大)	3000kg/時(最大)
成型最大寸法		400×152mm	600×152mm	1000×152mm
スタッファーホッパー容量		260リッター	260リッター	350リッター
機械寸法(L×W×H)		1950×1150×1750mm (スタッファー含まず)	1950×1150×1750mm (スタッファー含まず)	1950×1450×1750mm (スタッファー含まず)
電源		成型機 200V 6kW	成型機 200V 6kW	成型機 200V 9kW

※改良の為、仕様は予告なしに変更される事があります。