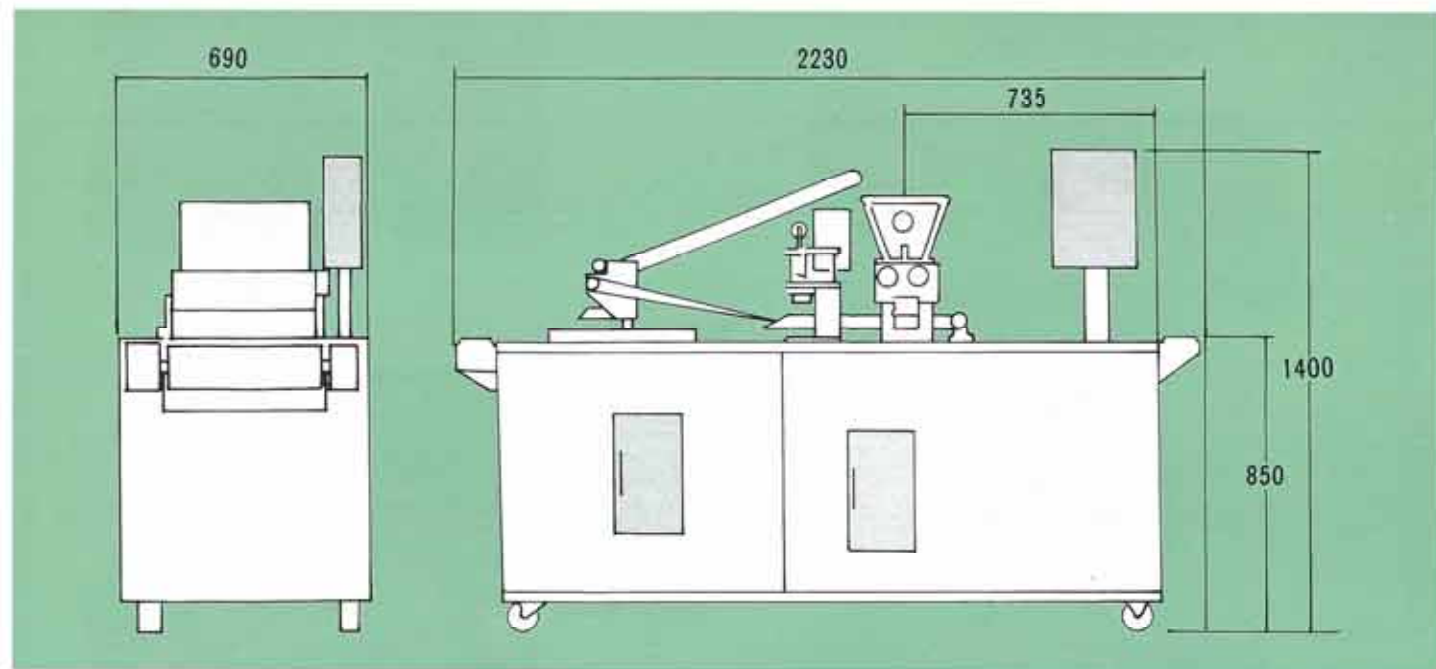


## 【ニューマルチ】MM505型の機能

- クッキー系
  - A. 絞り (ドロップタイプ, ロングタイプ)
  - B. ひねり
  - C. ワイヤカット (オプション)
  - D. カップ絞り
  - K. ギロチンカット (スティック&レーズンサンド皮)
  - E. ウェーブ絞り (縄状絞り)
  - L. 型抜き (サブレ・・・抜型はオプション)
- ソフト生地系 (外廻ヘッド・・・オプション)
  - F. ブッセ・スポンジ絞り
  - G. カップ絞り
  - H. 生クリーム (2重ホッパー・・・オプション)
  - I. シューシート・スポンジシート絞り
  - J. モンブラン
- サブレ・型抜 etc
  - K. ギロチンカット (スティック&レーズンサンド皮)
  - L. 型抜き (サブレ・・・抜型はオプション)

## PRODUCTION METHODS

- |                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| A. Dropping                 | *For soft-dough (Option) |
| B. Twisting                 | H. Busse & Sponge        |
| C. Wires cut (Option)       | I. Sponge Sheet          |
| D. Drop in cup              | J. Whipped Cream         |
| E. A blade is detachable    | K. Mont Blanc            |
| F. Waving (Roping) (Option) |                          |
| G. Stamping                 |                          |



## 仕様

電源	三相交流 200V 2KW
生産能力	充填回数、最高30回/分
標準天板	400×550×25mm (他寸法も対応)
ひねり角度	ノズルの回転角 任意
エア	90NL/分 5kg/cm <sup>2</sup> (MAXストロークで)
機械重量	約 420kg

## SPECIFICATION

1. Main motor : 200V 0.75kw
2. Dropping motor : 200V 0.75kw
3. Convayer motor : 200V 0.10kw others 0.5kw
4. Max twist angle : Flex
5. Max working strokes : Max.30 (1,800 strokes/hour)
6. Output capacity/hour : 200kg/hour
7. Baking pan size : 400(width)×550(Length)mm
8. Weight : Aprox. 420kg
9. Electric source : 200V/3ph 2.0kw

# デポジットターの決定打!!

## MM505型 ニューマルチ

この1台で、三機種の役割

《ソフト・ハード&サブレ兼用機》



## マサミ産業株式会社

本社 〒332-0002 埼玉県川口市弥平4-10-21  
工場 TEL.(048)223-2283(代) FAX.(048)223-9942

URL <http://www.masami-sangyo.co.jp>

E-mail [info-m@masami-sangyo.co.jp](mailto:info-m@masami-sangyo.co.jp)

20110216

MeMo

マサミ産業株式会社

# お菓子作りの夢が広がります

## ■クッキー



## ■スタンピング



## 特殊樹脂製口金



比重の軽い生地のに最適な特殊樹脂製口金も各種準備して居りますのでご利用ください。

## ■ワイヤーカット



- ソフト生地用特殊外廻りヘッド(オプション)への交換も極めて簡単です。
- 液晶表示パネルを使用しています。
- 製造品目別メモリー方式を採用(60バンク)。ワンタッチで自動運転が可能です。
- 従来のデポジッターに比べて洗浄、組立が短時間で出来ると同時に極めて容易です。
- 型天板の使用が可能。

- A shaped baking plate can be used.
- Easy operation with centralized control of electro-luminescence display (touch panel type).
- Data storage makes readjustment unnecessary for molding similar products.
- Simple design and improved operational safety.
- Very soft dough could be extruded using the optional head.

## ソフト用ヘッド使用のパターン

Patterns with optional equipments.

ソフト生地の絞りの為に特殊な外廻りヘッドをオプションでつけていただくと下の写真の製品が出来ます。ヘッドの交換もとても簡単です。

## ■ブッセ



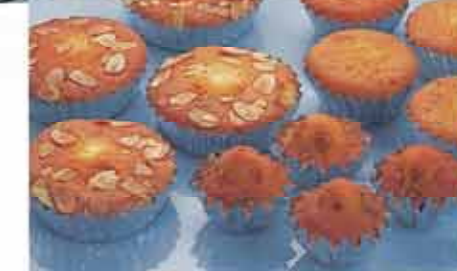
## ■シュー&スポンジ・シート



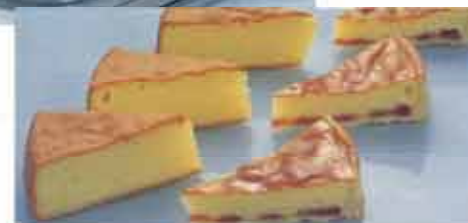
## ■シュー・エクレア



## ■カップケーキ



## ■デコレーション・ダイ



## ■パフケーキ, フリアン

