

New Era of Depositor has come

Multi-purpose depositor

Opera

オペラ



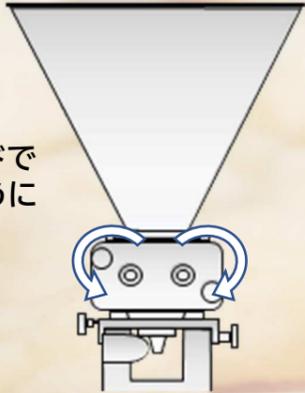


新技術と発想の転換 デポジットターの完成形です。

多彩な種類の製品に対応

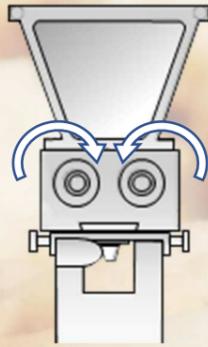
外回りヘッドと内回りヘッドを採用しました。
ヘッドの組合せ方で、あらゆる御要望にお応え出来ます。

外回りヘッド
(ソフト生地向け)



専用外回りロールヘッドで
生地を優しく抱えるように
吐出口へ運びます

内回りヘッド
(ハード生地向け)



専用内回りロールヘッドで
生地を傷めることなく
確実に吐出口へ運びます

ソフト製品が得意

専用のノズルと生地ロールで
ソフト生地を全く傷めずに成形します。

高付加価値製品が手軽に

3つの絞り出しヘッドは、用途に応じて交換出来、
自由な組合せが可能です。

おいしいものを包みます

ソフトな外皮に種々のフィリングを入れます。
多列式なので、製造時間の短縮と量産が可能です。

製品の品質は均一

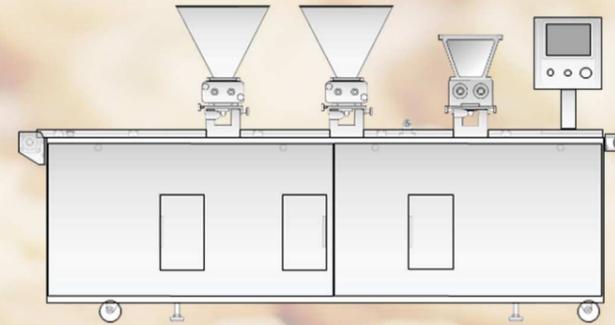
生地送りに無理が無いので、量目、品質、形態とも
安定しています。

◆ オペラがつくる製品群 ◆

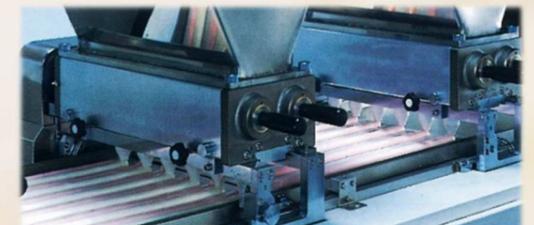
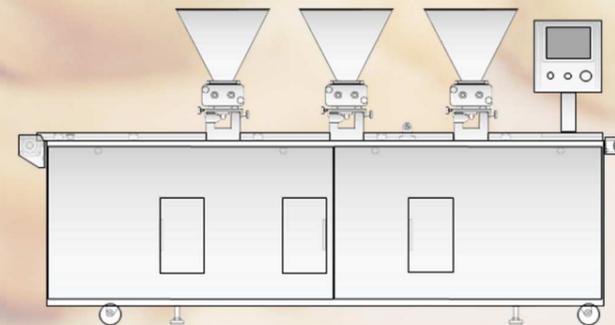
- クッキー・メレンゲ・マカロン・ガレット・サブレ
- マドレーヌ・フィナンシェ・フルーツケーキ
- パウンドケーキ・スポンジケーキ・スポンジシート
- 多色スポンジシート・スフレチーズケーキ
- スフレチョコケーキ・ブッセ・カップケーキ
- スイートポテト・フィリング入りスティック
- フィリング入りバターケーキ

◇ ヘッド組み合わせパターン ◇

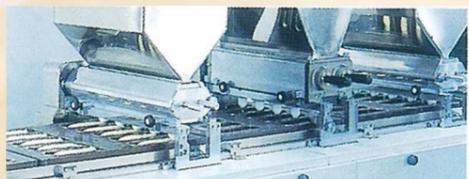
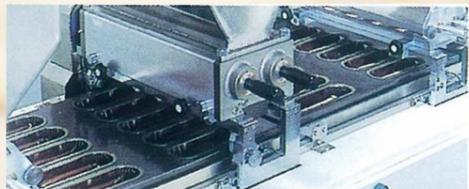
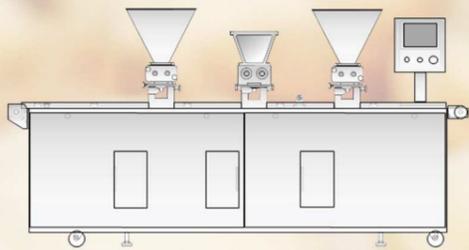
■ 洋風包あん製品



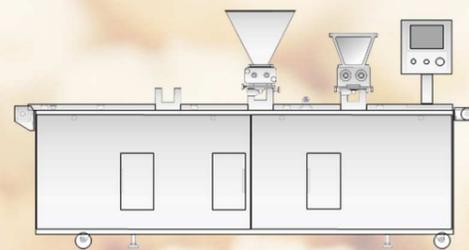
■ 多色スポンジシート



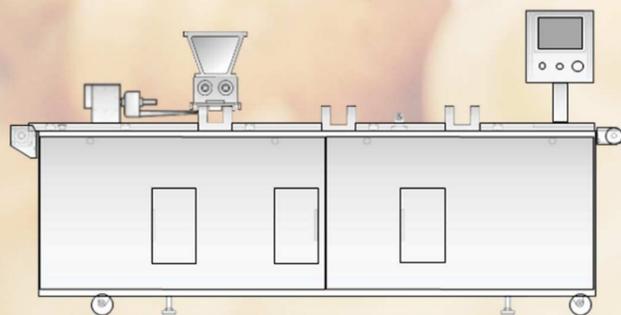
■ フィリング入りバターケーキ



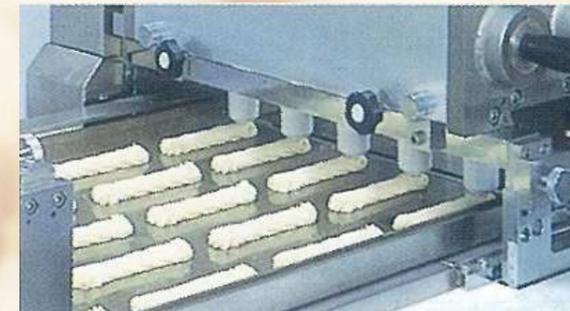
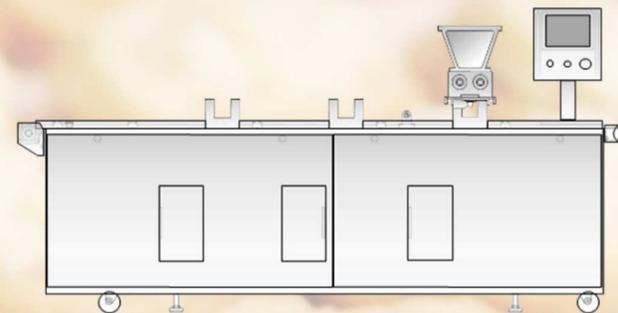
■ タルトケーキ



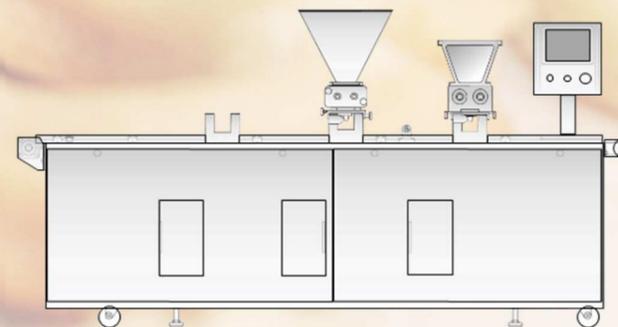
■ ワイヤークット・シュー・エクレア



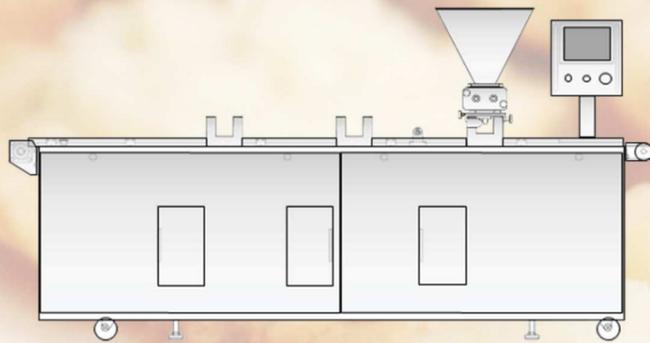
■ クッキーメレンゲ



■ クッキー&ジャム



ソフト製品が
得意です



■ ブッセ



■ スポンジシート



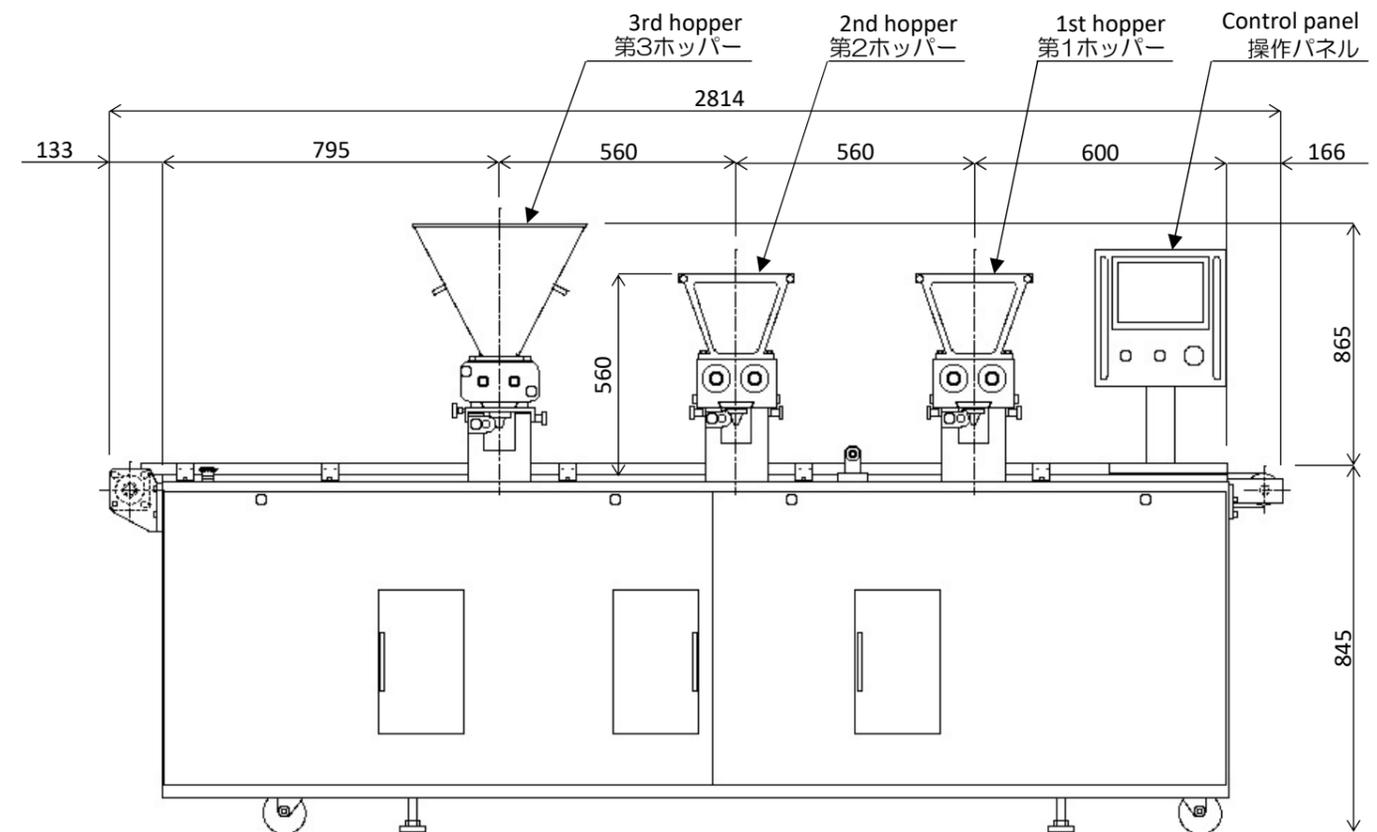
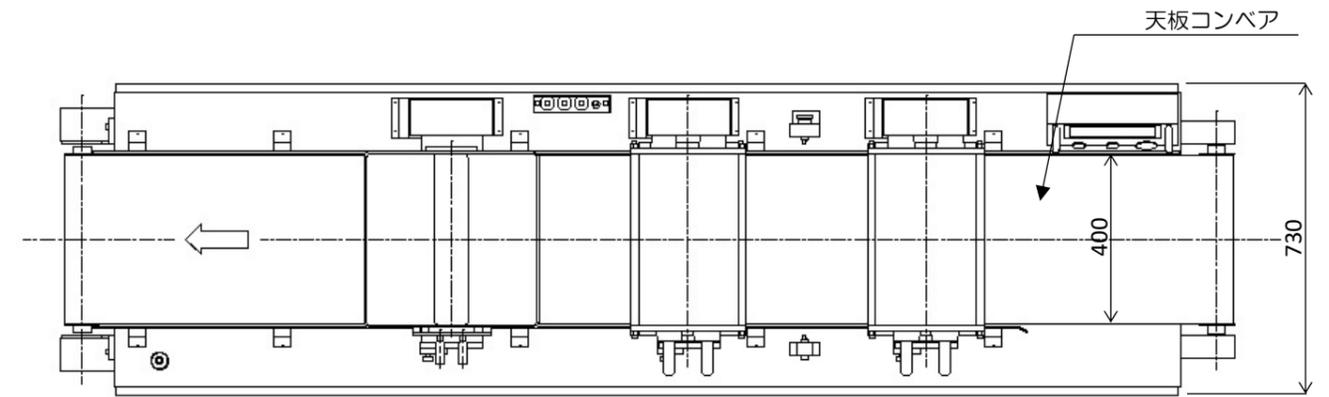
■ フィナンシェ・マドレーヌ



■ カップケーキ



■ ダブルノズル(オプション)で
様々なフィリング注入が可能です



※ ヘッドの組合せは参考です

■ オペラ基本仕様

電 源	三相交流200V 2.2kw
生産能力	充填回数 最高30回/分
専用天板	400x550x25mm
ひねり角	ノズルの回転角 任意
エア	270NL/分 5kg/cm ²
機械重量	約900kg



MASAMI SANGYO CO., LTD.
マサミ産業株式会社

〒333-0802 埼玉県川口市戸塚東3-23-9
Tel : 048-223-2283 Fax : 048-223-9942

3-23-9 TOZUKAHIGASHI, KAWAGUCHI CITY,
SAITAMA PREF., 333-0802 JAPAN
Tel : +81 48 223 2283 Fax : +81 48 223 9942
URL : <http://www.masami-sangyo.co.jp>
E-mail : info-m@masami-sangyo.co.jp



MSK20230531OPJ