

# ピストンデポジッター PS-700型

MASAMI PISTON DEPOSITOR PS-700

定量吐出絞り、中味充填に最適！ (PAT. 出願中)



**NEW**  
ノズルシャッター方式採用!!

- ◆用途
- ブッセ
  - シュー
  - エクレア
  - マドレーヌ
  - フィナンシェ
  - マフィン タイプ
  - スポンジ生地
  - カップケーキ
  - パウンドケーキ
  - バターケーキ
  - フルーツケーキ
  - ムース
  - ババロア
  - プリン
  - ゼリー
  - タルト充填
  - クリーム充填
  - ジャム充填
  - トッピング
  - etc...

- ★ ホッパー内の生地攪拌ができます(オプション)。
- ★ 生地の保温・保冷機能も付加できます(オプション)。

## ◆ 特長

- ピストン式だから、量目・重量にバラツキがなく、正確に、精度良く絞れます。
- ノズルシャッター方式採用で、液ダレ等をなくしました。
- 操作簡単。タッチパネル式で、品種別メモリー方式を採用。
- 電子式の量目調整。シリンダー容積の範囲内で、絞り量がワンタッチで変えられます。
- コンパクト、省スペース。多列式で生産数増大。

### ■ カップケーキ



### ■ ブッセ



### ■ プリン・ムース



### ■ マドレーヌ・フィナンシェ



### ■ クリーム充填



### ■ チーズタルト



## 《ノズルシャッター方式とは》

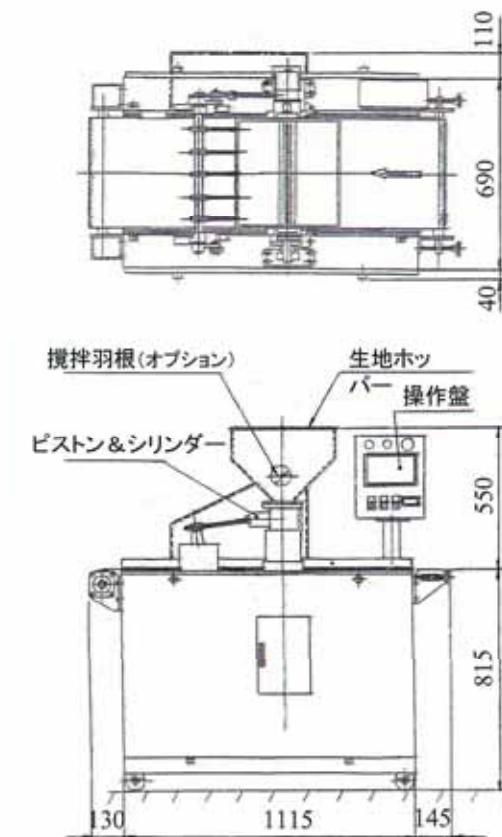
柔軟な特殊樹脂製ノズルの先端に、ノズルを開閉できるシャッター機構を設け、生地吐出時以外は、シャッターでノズルを完全閉止し、定量性の向上ならびに液ダレ落下による天板・カップ等の汚れ防止が可能となるものです。

これにより、ムース・スポンジ等のやわ種生地から、水のような完全液体まで、何ら問題なく、安定して充填することができます。

PAT.出願中

## ● 主な仕様

電源電圧	: AC200V. 50/60Hz
電源容量	: 750W
標準能力	: 6,000個/毎時(天板5列用として)
最高能力	: 10,500個/毎時(天板5列用として)
エア	: 30NL/毎分 5kg/cm <sup>2</sup>
専用天板	: 550mm <sup>L</sup> × 400mm <sup>W</sup> (型天板も同寸法)
機械重量	: 約300kg



MASAMI SANGYO CO., LTD.  
JAPAN

## 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)

MASAMI SANGYO CO., LTD.  
4-10-21 YAHEI, KAWAGUCHI CITY, SAITAMA PREF, JAPAN 〒332-0002

代理店 Agent