



PieRoller

総合カタログ



IR

パン お菓子の生地を延ばすパイローラー



PXC



PMM



PRT

MASAKI

製パン・製菓の生地を延ばすパイローラー

パイローラーとは？

パン・お菓子の生地を均一に延ばす機械です。

上下2本のロールと、左右のコンベアーで構成されています。

コンベアーで運ばれた生地が、オペレーターにより設定された上下ロールのすき間を通過します。

左右に往復運転させることが出来るので、上ロールを段階的に下げながら希望の厚みに生地を仕上げます。

手作業では量が増えるほど重労働な上に、均一に延ばすのが難しいし作業が、パイローラーなら楽に仕上げることが出来ます。

デニッシュペストリー・パイ・サブレ・クッキーをはじめ様々な場面でご活用いただけます。



新登場のIR型は、近年の衛生に関する関心を考慮し、標準型として初めてのステンレス仕様のパイローラーです。簡単・安全に掃除ができる新機能も搭載

使用時間が長いお店でも安心のPXC型、コンパクトなPRT型、多量生産・工場生産向けのPMM型の4機種ラインナップ

最新ステンレスモデル

Pie Roller IR



ステンレス外装

ロール間隔32mm

全長選択可能

生地量最大約3kg

ステンレスロール

足踏みスイッチ付属

運転速度調整可能

安心の強力型

Pie Roller PXC



モルダー兼用OP

ロール間隔25mm

全長選択可能

生地量最大約3kg

ステンレスロール

足踏みスイッチ付属

運転速度調整可能

コンパクトな卓上型

Pie Roller PRT



ロール間隔20mm

生地量最大約1.2kg

足踏みスイッチ付属

ステンレスロール

専用架台OP

多量生産向けの中型

Pie Roller PMM



ステンレス外装

ロール間隔25mm

全長選択可能

生地量最大約5kg

ステンレスロール

足踏みスイッチ付属

運転速度調整可能

特別注文承ります

ロール幅延長、全長変更、高さ変更をはじめ、パイローラーに関するご要望は何でもご相談下さい。

特注機例

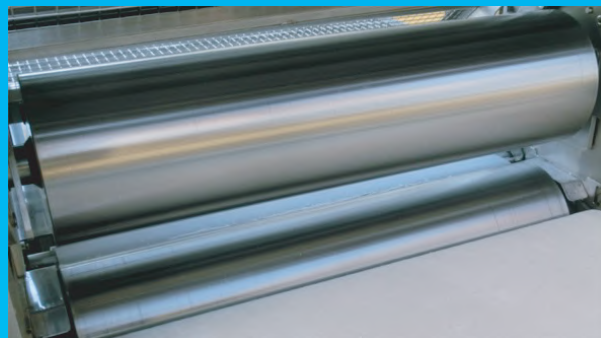


ライン製造用パイローラー



現在販売中の『パイローラー』は 全機種ステンレスロール

生地が一番触れる部分なので、
めっきはがれの心配が無い
ステンレスロールを採用しています



自由に選べるオプションが充実 自社製造だからできる構成力でお客様に最適な一台をお届けします

標準仕様のほか無料オプション・有料オプションを多数取り揃えております。
各オプションの詳細についてはお問い合わせください。

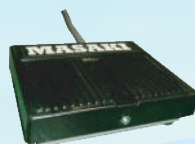
ベルト

標準仕様の綿ベルトのほか、掃除が簡単な剥離性の良い樹脂製ベルトや
ベルト上で生地をカットする際に便利な耐久性の高い樹脂ベルトもございます。
樹脂製ベルトには白のほかに青色がご選りいただける素材もございます。



フットスイッチ

機械に付属の標準型フットスイッチは従来品と比べ高さが低いので疲労感の減少が期待できます。
ステンレスの台に変わった従来タイプもオプションで用意しましたので、お好みのスイッチをお選り下さい。



標準タイプ



従来タイプ

電気仕様

標準仕様の3相200V電源のほか、家庭用100V電源や海外仕様(3相380Vなど)もご相談ください。

プラグ



3P 20A 250Vストレート型



3P 20A 250V引掛形

200V仕様の機械には接地3P 20A 250Vストレート型が標準で付属します。
引掛型をご希望の場合はご注文時にお申し付けください。



Special PieRoller IR アイ・アール

ロール間隔 32mm 足踏みスイッチ付 全長選択可能 ステンレス外装
生地量約 3kg 運転速度調整可 ステンレスロール

使いやすさも安全性も衛生までも
進化した新しい時代にふさわしい
最新型モデル

使いやすさも安全も、大事な人への思いやり
思いやりには愛がある 愛があるから IR



全身ステンレス仕様

メインロールをはじめほとんどの金属部分は
めっきや塗装がはがれる心配がなく
サビにも強いステンレス製です



安全性・作業性共に改良

安全ガードの網目を細かくして安全性も生地の視認性もUP
ベルト先端ガードの追加も張り調整の邪魔にはなりません

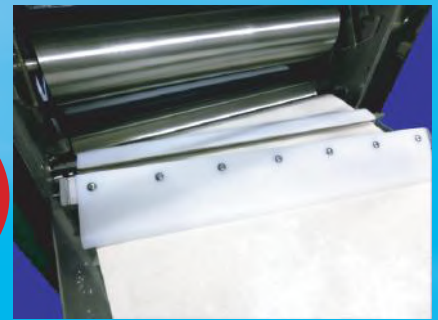
機械内部への粉の侵入対策

機械内部への粉や生地が入る隙間を可能な限り遮断し
底面にもカバーを追加しました
衛生的で害虫・害獣の侵入も防止します



スクレパーの脱着も簡単に

メインロールのかき取り板は上下とも
工具なしで簡単に付け外し可能
水洗いも可能でいつでも清潔に



『清掃運転モード』搭載！

掃除を簡単にしたら
もっと安全になった

ここが
ポイント

操作は簡単

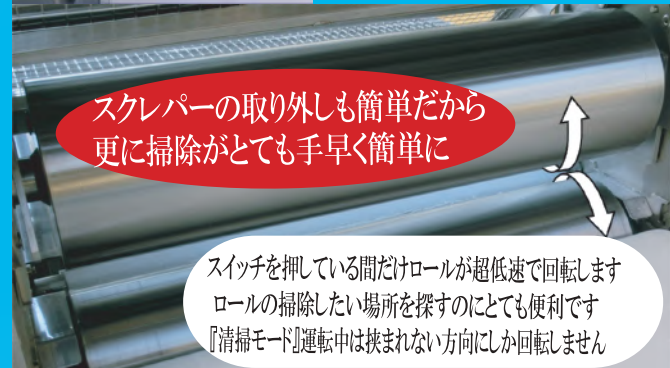
1.右側の
ガードを
上げる



2.クリーンボタ
を押す



スクレパーの取り外しも簡単だから
更に掃除がとても手早く簡単に



安全ガードを上げてゆっくりロールを回せるので
安全で簡単に手早く清掃ができます

スイッチを押している間だけロールが超低速で回転します
ロールの掃除したい場所を探すのにも便利です
『清掃モード』運転中は挟まれない方向にしか回転しません

それぞれの立場から『これがイイ』って選ばれる理由

使う方にも



- ロール間隔が広くて作業がはかどります
- 掃除が安全に手早くできて、すぐに次の仕事にかかれます
- 目盛調整機能と細かい目盛で好みの厚さにできます
- 各部を好きなスピードに調整できて、パターン記憶も可能です
- フットスイッチが低く、長時間作業でも疲労を緩和します
- 機械の下側が広いスペースでいろいろ使えます
- 豊富なオプションから自由な使い勝手が選べます
- 表面金属部のほとんどがステンレス製だから異物混入の心配がありません

管理する方にも



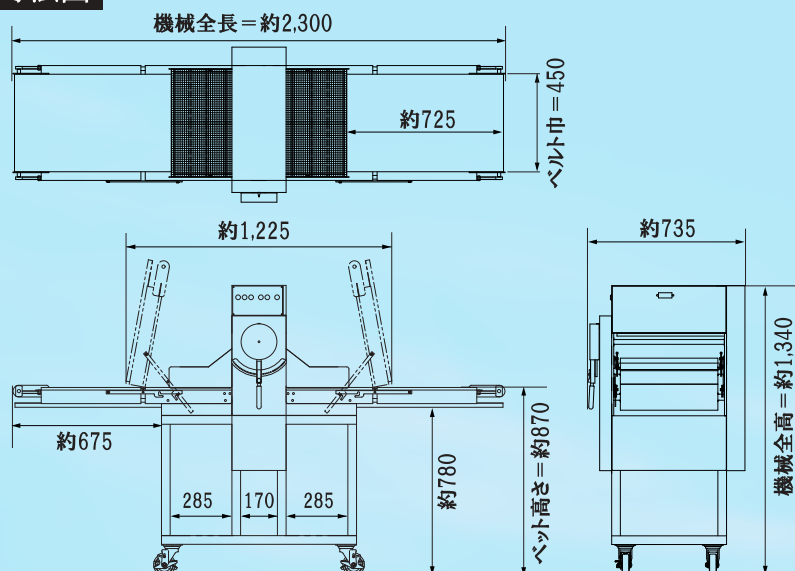
- 清掃が安全ですぐ終わるからいつもキレイで生産性も向上します
- 機械内部に粉や生地が入るすき間もほぼ無く内側も衛生的です
- 従来モデルのステンレス仕様に比べ導入しやすい価格設定（当社比）なので衛生管理がより身近になりました
- ベルト巻き込み防止など各部の安全対策も充実しています
- 電源BOXは施錠が可能で管理がしやすいです

メンテナンスの方にも



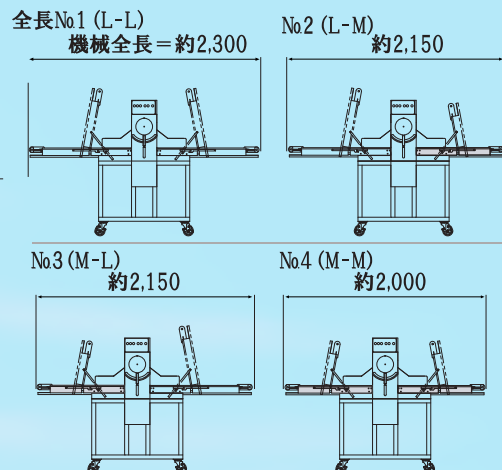
- チェーンの箇所はすべて個々に張り調整が可能です
- 電源BOXが上部に配置され作業しやすいです
- ベルト駆動ロールなど各部軽量化でベルト交換時の負担を軽減します
- ロールの間隔が何度でも微調整できます
- 面倒だった前カバーの取り外しがとても簡単です
- テーブルの折りたたみ部を広げた時の高さも微調整できます

寸法図



全長寸法は下記の4タイプ

標準のL寸テーブルよりも15cm短いM寸テーブルをご用意しております。L寸とM寸の組み合わせにより下記の4種類からお選びいただけます。ベルトの伸び縮み等により全長寸法等は表記と異なる場合がございます。



■標準仕様 (単位: mm)

型式	全長	全巾	全高	ロール直径	ロール間隔	ロール巾	能力	電源 200V	重量
IR型パイローラー	約2,300	約735	1,340	φ120	0.5~32	450	1回約3kg	3P×0.6kw	195kg

PieRoller Strong Type PXC

ピーエックスシー

- ロール間隔25mm
- 足踏みスイッチ付
- 全長選択可能
- 生地量約3kg
- 運転速度調整可
- ステンレスロール
- モルダー兼用OP

有名大手チェーン店様で
数多くご使用いただいている
ロングセラーモデル

ワイドなロールクリアランス

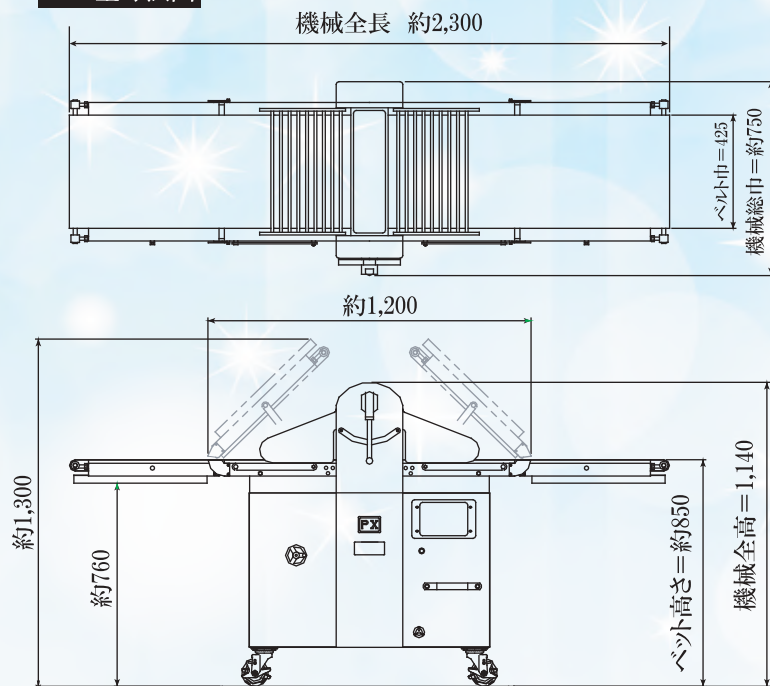
ロール間隔は0.5mm~25mmのワイドな設定
特に冷却しながら製造する「積層生地」の生産に最適
約40mm厚の冷凍生地の初期圧延に際して予備作業はほとんど必要有りません

長寿設計のシャーシと伝導装置

大手ベーカリー様でも多数ご使用いただいている当機は、ハードワークにも
対応の強固なシャーシ構造を採用
伝導部軸周りも太く、耐久性に優れています(当社製品比)
長時間のご使用や、長期にわたってのご利用をお考えの方におすすめ

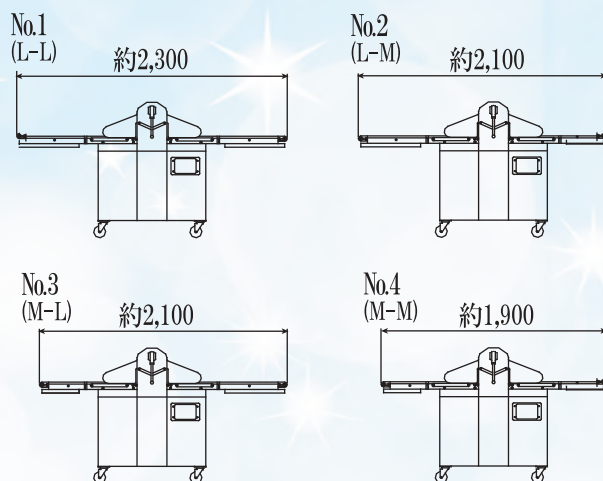


PXC型寸法図



PXC型全長図

PXC型の全長はレギュラーサイズ(L寸)とショートサイズ(M寸)の
ベットの組み合わせにより下記4パターンの中からお選びいただけます



全長No.4に加压装置は付けられません

標準仕様 (単位: mm)

型式	全長	全巾	全高	ロール径	ロール間隔	ロール巾	能力	電源	重量
PXC型	約2,300	750	1,140	φ120	0.5~25	430	1回約3kg	3P×0.4kw	240kg
PMM型	約3,000※	850	1,140	φ120	0.5~25	550	1回約5kg	3P×0.75kw	300kg

※PMM型の全長3,000mm・2500mmタイプにはテーブルを支える補強足が付属します。(2,300mmタイプには補強足が付属されません)

OPTION

パイローラーとモルダーの1台2役

● 加压装置一式

食パンやドッグパンなどの成形に便利な
『モルダー兼用型』として使用可能

加压装置一式セット内容

- 加压本体
- 番重台
- カールネット
- 加压取付ピン
- 製品受け
- ガイドレール

小さな生地玉を通すなら

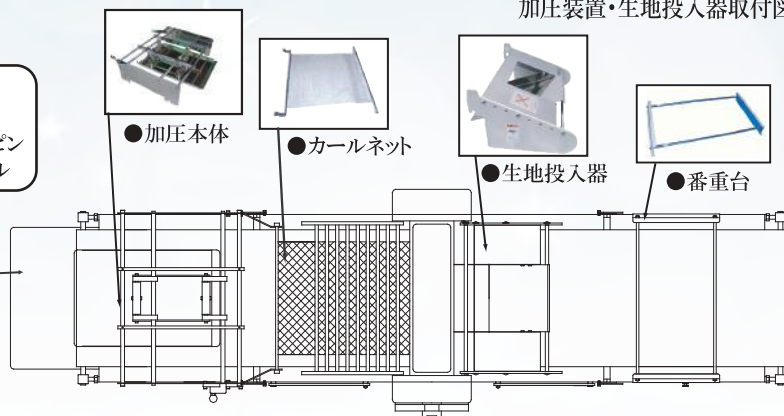
● 生地投入器

小さな生地玉のガス抜きの際に、ロールに
直接生地を投入可能



● 製品受け

加压装置・生地投入器取付図



加压装置・生地投入器はPXC型専用オプションです

PieRoller PMM

ピーエムエム

- ロール間隔2.5mm
- 足踏みスイッチ付
- 全長選択可能
- ステンレス外装
- 生地量約5kg
- 運転速度調整可
- ステンレスロール

ロール巾550mm機長最大3m

PXC型をベースにロール巾を120mm延長し550mmのワイドサイズロールを搭載
機長も最大3,000mmまで選択可能なので生産性を高め一度により多くの生地を製造可能
(PMM型の全長寸法は3,000mm・2,500・2,300の3タイプ)

外装カバーや安全ガードをステンレス化

生地が直接触れるメインロールはもちろんのこと、安全ガードや外装部の一部もステンレスを採用し、衛生面を更に充実



PMM型の寸法表はPXC型と一緒に記載してあります

Mini-Pie roller PRT

ピーアールティ

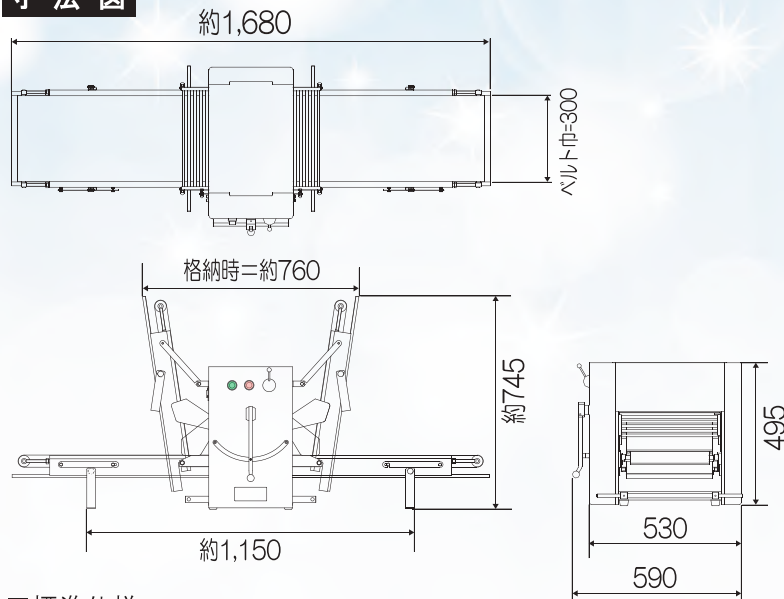
- ロール間隔2.0mm
- 足踏みスイッチ付
- 専用架台OP
- 生地量約1.2kg
- ステンレスロール
- 100V仕様OP

フットスイッチを標準装備し ステンレス外装に進化した 衛生的な卓上型

- COMPACT**
小規模のパン屋さんやお菓子屋さんや研究室でも大活躍
- POWERFULL**
直径10cmの太いローラーで積層生地の製造や冷凍生地の成形も楽々
- CLEAN**
ステンレスロールとステンレスカバーでいつまでもキレイ
- SIMPLE**
電源を入れたらフットスイッチかレバーで操作するだけの簡単操作
- OPTION**
専用台も選べ、家庭用100V電源仕様も作製可能

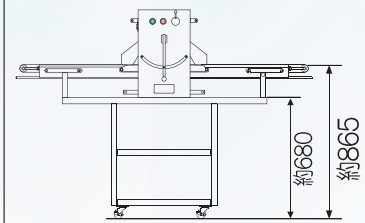


寸法図



OPTION

- 専用架台



専用架台はご希望の高さに作製する事も可能です

- そのほか
- 家庭用電源100V仕様
等も承ります

標準仕様

機種名	全長	全幅	全高	ロール径	ロール巾	ロール間隔	能力	電源	重量
PRT型	1,680mm	590mm	495mm	φ100	300mm	0.5~20mm	1回約1.2kg	3P×0.2kw	85kg

いよいよHACCPに沿った衛生管理が始まります

厚生労働省よりHACCPに沿った衛生管理が制度化され令和2年6月1日 施行されました。（1年間の経過措置あり）

令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者の皆様にHACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があります。

衛生管理のための手引書には下記のような記載があります。【一部抜粋】詳しくは厚生労働省HPをご確認下さい。

【パン類の製造における食品衛生管理の手引書】

(8) 使用する設備と器具の保全 使用する設備と器具を適切に保全し、部品等の混入を予防します。

- ① 機械類の異常音、油漏れ等がないか、日々点検します。
- ② 器具類の破損等がないか、日々点検します。
- ③ 清掃時などに外したナット、ボルト、ワッシャー等は置く位置を決めて紛失しないように管理します。
- ④ 食品が接触する場所、および真上で潤滑油が漏れていないことを点検し、漏れが有る場合は速やかに拭き取ります。
ステップアップ 使用する設備の内部を定期的に点検、清掃しましょう。

(9) 機械や器具等の洗浄、殺菌 製造に使用する機械や器具を衛生的に維持し、製品の安全性を確保します。

- ① 使用後に、適切な方法で清掃又は洗浄し、機械や器具の表面に付着した食品残渣を取り除きます。
- ② 殺菌が必要とされる機械や器具は、薬剤による浸漬殺菌、拭き上げ殺菌、アルコール噴霧、あるいは煮沸殺菌を適切に行ってから保管します。

【HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書】

- (3) 機械・器具の衛生管理 ① 機械類は毎日作業終了後に、特に取り外しの出来る部品は取りはずして、異物混入を防止する観点から部品の破損、脱落などを点検の上で、洗浄消毒後、乾燥させる。
また、使用中において部品の欠損等を発見した場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。

衛生管理のために機械を入れ替える必要はありませんが
清掃が簡単に行える機械で負担軽減しませんか

新時代の新型パイロローラー

IR アイ・アール

好評販売中



製品の詳細や最新情報は
弊社ホームページをご覧ください。
スマートフォンの方は
QRコードをご利用下さい。
ご不明な点は
お気軽にお問い合わせください。



パイロローラー・モルダ―製造販売

ASAHI 正城機械株式会社

〒343-0803 埼玉県越谷市砂原318

Tel 048-974-3121 Fax 048-975-8576

<http://www.masakikikai.com>

本カタログに記載の内容は予告なく変更になる場合がございます。

2020年10月作成