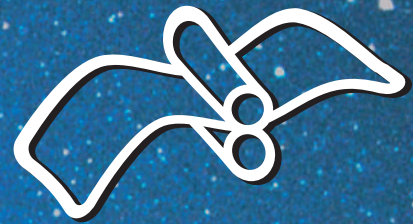


MASAKI



Pie Roller

総合カタログ



IR



PRA



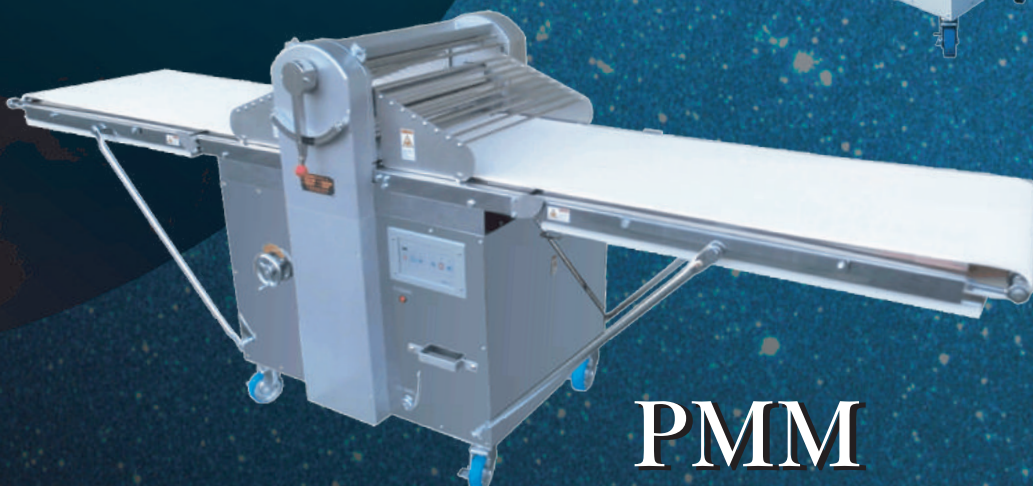
パン お菓子の生地を延ばすパイローラー



PRT



PXC



PMM

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PRA型は、価格を抑えつつ納得の使いやすさと衛生面と安全性を向上させました。生地が触れる部分のステンレス化や各部軽量化による扱いやすさとパワーアップが魅力的な標準型です。

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オール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5機種のラインナップ。

最新標準モデル

Pie Roller PRA



ステンレス外装

ロール間隔18mm

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

スペシャルステンレスモデル

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

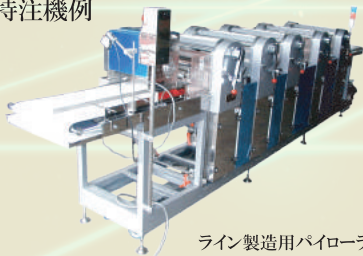
足踏みスイッチ付属

運転速度調整可能

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

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

多量生産向きの中型

Pie Roller PMM



ステンレス外装

ロール間隔25mm

生地量最大約5kg

足踏みスイッチ付属

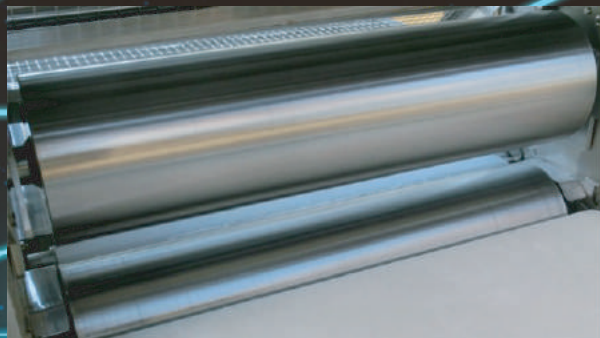
全長選択可能

ステンレスロール

運転速度調整可能

現在販売中の「パイローラー」は 全機種ステンレスロールを搭載

生地が一番触れる部分なので、メッキ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。コストもかかり高級機にしか搭載していない場合も多いので、機種選びの重要なポイントです。



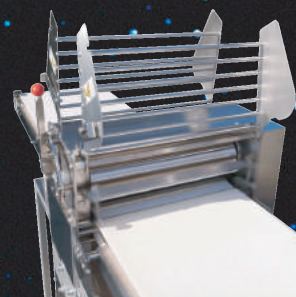
フットスイッチ

パイローラー全機種に付属し、両手が使えるのでとても便利。コネクター接続で交換も簡単です。



安全ガード

ローラに手などが入らないようにする安全ガードも全機種ステンレス製になりました。PXC・PMM型は取り外し式、その他の機種は跳ね上げ式になります。



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。

プラグ



3P 20A 250Vストレート型



3P 20A 250V引掛形

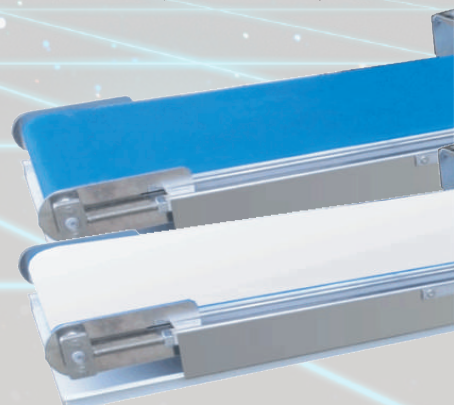
200V仕様の機械には接地3P 20A 250Vストレート型が標準で付属します。引掛型をご希望の場合はご注文時にお申し付けください。

機械全長

全長選択可能な機種に関しましてはカタログ記載の寸法より選択して頂けますのでレイアウトや使用目的に合わせてお選びください。（PRT型は1サイズのみになります）

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お選びいただける素材もございます。



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。

使いやすさと衛生性の進化と共に
清掃時の高い安全機能も搭載した

超おすすめモデル

Special **IR** アイ・アール
PieRoller

- 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

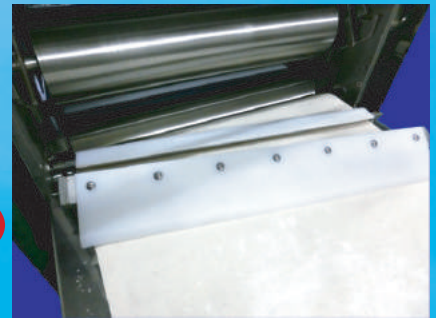
安全性・作業性共に改良

機械内部への粉の侵入対策



全身ステンレス仕様

スクレパーの脱着も簡単に



「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

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



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

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とっても便利です
『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

それぞれの方々に『これがイイ』って選ばれる理由

使う方にも



- 最大ロール間隔が広く厚めの生地が通るので作業がはかどる
- 掃除が安全に手早くできて、すぐに次の仕事に移れる
- 目盛調整機能と細かい目盛で好みの厚さにできる
- 各部を好きなスピードに調整できて、パターン記憶も出来るので
カッター機への送り込みなど超低速運転にもワンタッチで切替可能
- 機械の下側が広いスペースでいろいろ使える
- 豊富なオプションから自由な使い勝手が選べる
- 表面金属部のほとんどがステンレス製だから異物混入リスクが減少

管理する方にも



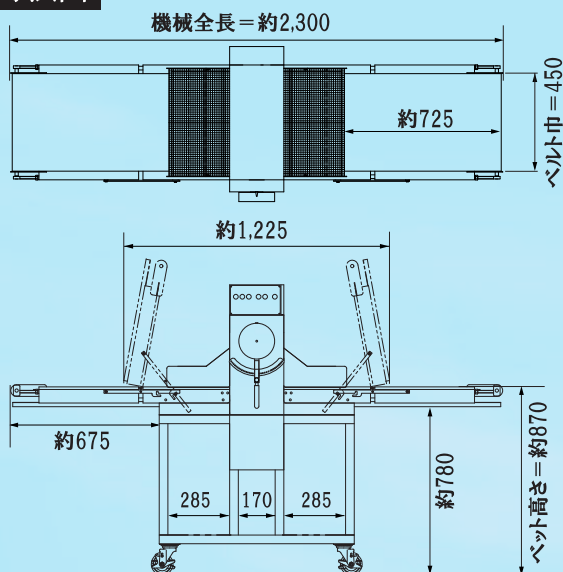
- 清掃が安全ですぐ終わるからいつもキレイで生産性も向上
- 機械内部に粉や生地が入るすき間もほぼ無く機械内部も衛生的
- 従来モデルのステンレス仕様に比べ導入しやすい価格設定（当社比）
で衛生管理がより身近に
- ベルト巻き込み防止など各部の安全対策も充実
- 電源BOXは施錠が可能で管理がしやすい

メンテナンスの方にも



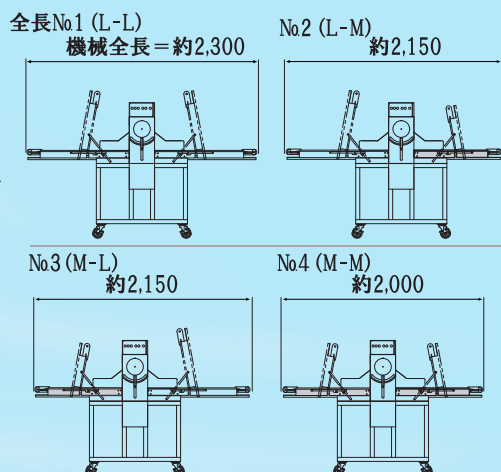
- チェーンの箇所はすべて個々に張り調整が可能
- 電源BOXが上部に配置され作業しやすい
- ベルト駆動ロールなど各部軽量化でベルト交換時の負担を軽減
- ロールの間隔が何度でも微調整可能
- 面倒だった前カバーの取り外しがとても簡単
- テーブルの折りたたみ部を広げた時の高さも微調整可能

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2.5mm

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

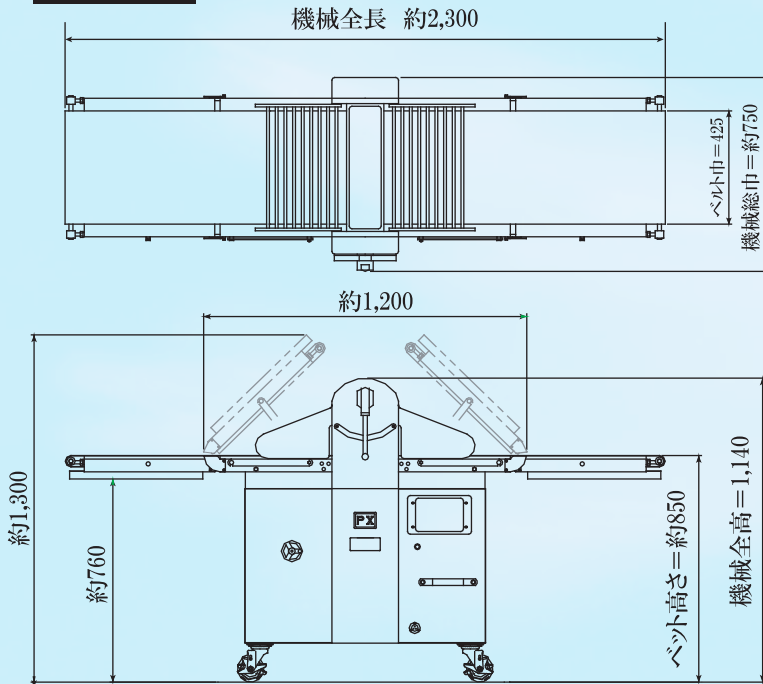
ロール間隔は0.5mm~25mmのワイドな設定
特に冷却しながら製造する「積層生地」の生産に最適
約40mm厚の冷凍生地の初期圧延に際して予備作業はほとんど必要有りません

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)
長時間のご使用お考えの方におすすめの定番モデル

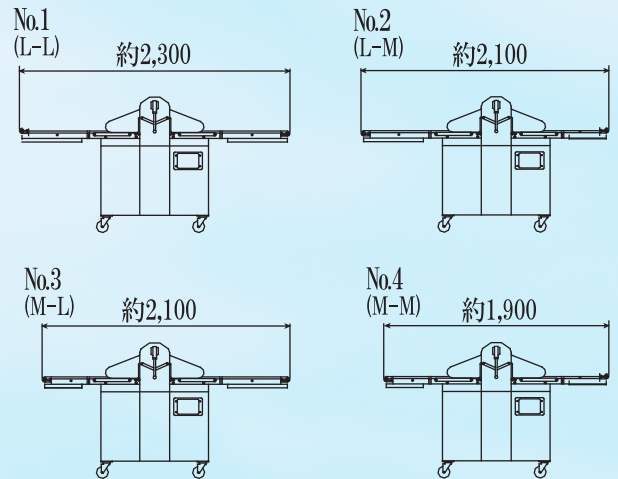


PXC型寸法図



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

小さな生地玉を通すなら

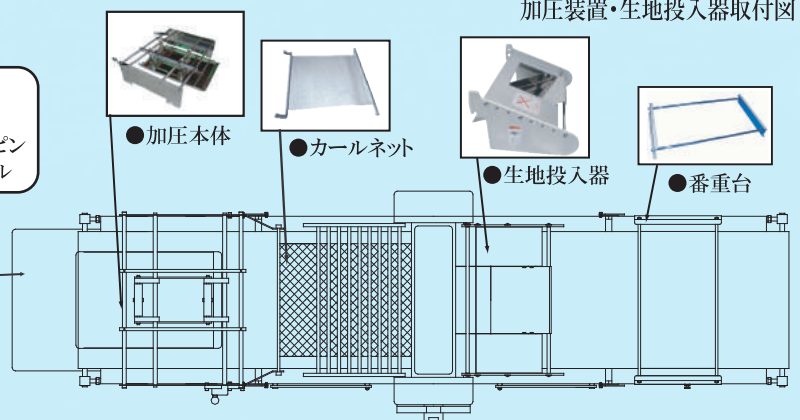
● 生地投入器

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25mm
- 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・2500・2300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

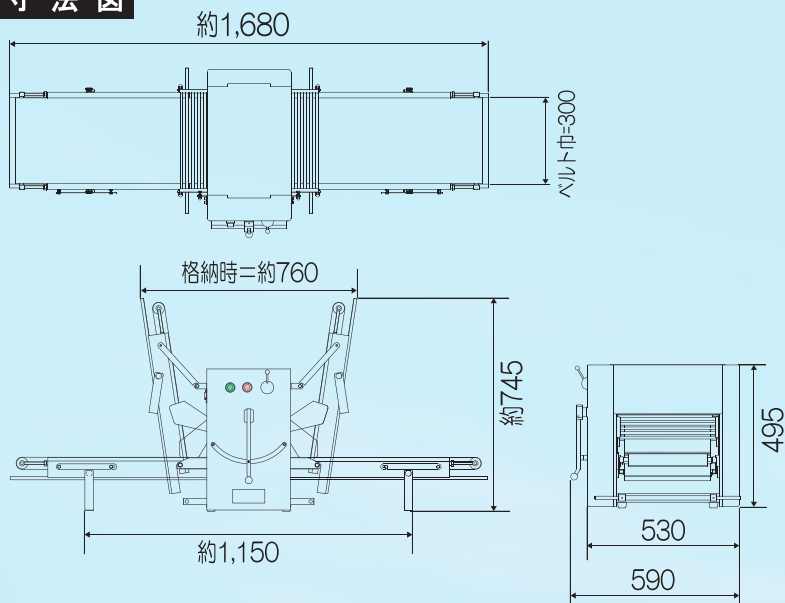
- ロール間隔20mm
- 足踏みスイッチ付
- 専用架台OP
- 生地量約1.2kg
- ステンレスロール
- 100V仕様OP

モーターが見えない スッキリ外装が好評な 家庭用電源仕様も出来る 卓上型ミニパイローラー

- 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

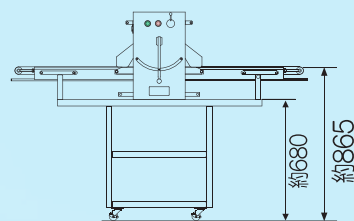


寸法図



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

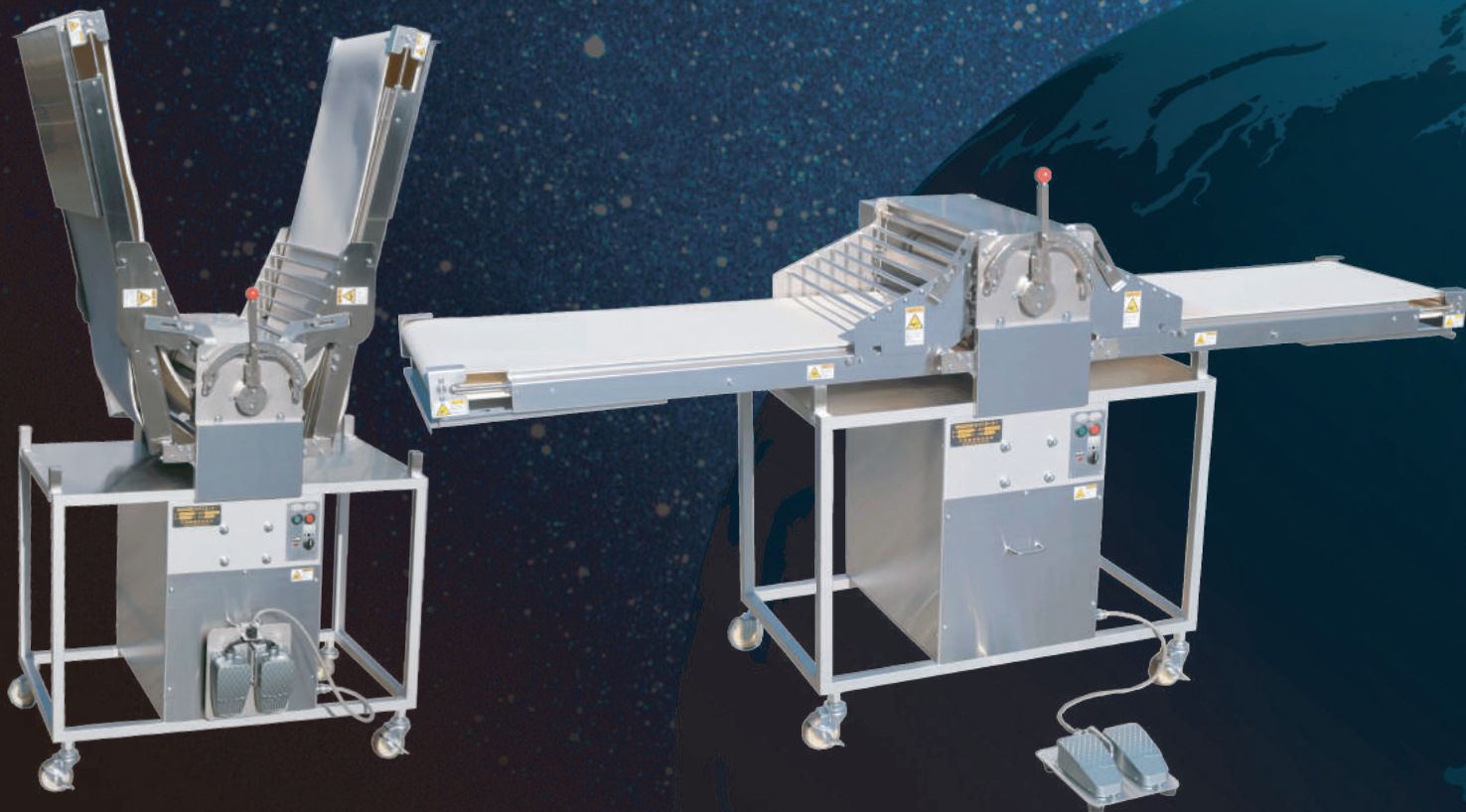
■標準仕様 (単位: mm)

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
PRT型	約1,680	590	495	φ100	0.5~20	300	1回約1.2kg	3P 0.2kw	85kg

新パイローラー始動

PRA

ピーアールエー



■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 200V	重量
PRA型	約2,300*	660	1,150	直径120	0.5~18	430	1回約3kg	3P 0.4kw	約150kg

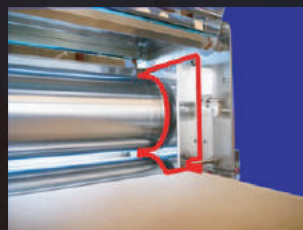
※全長は標準ベットとショートタイプベットの左右の組み合わせにより4サイズから価格差なしでお選びいただけます。

新しいスタンダードは価格は抑えつつ
納得の使いやすさと衛生面と安全性向上

生地が触れる可能性のある部分の
オールステンレス化

各部軽量化による扱いやすさとパワーアップ

清掃時の効率と安全性を上げる手動ロール
回転システムなど多様なオプションを設定



ロール側面のチェーンも
ステンレスカバーで
覆われ安全面・衛生面
共に改善しています



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。



パイローラー・モルダー製造販売

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

<https://www.masakipr.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。

2023年2月作成