

Strong Pie Roller

ロール巾で選べる2つの強力型

NEW

PXC

ピーエックスシー



使用時間が長い場合や、
厚めの生地を通すなど
耐久性と使いやすさの
ロングセラーモデル



パンやお菓子の生地をのばすパイローラー

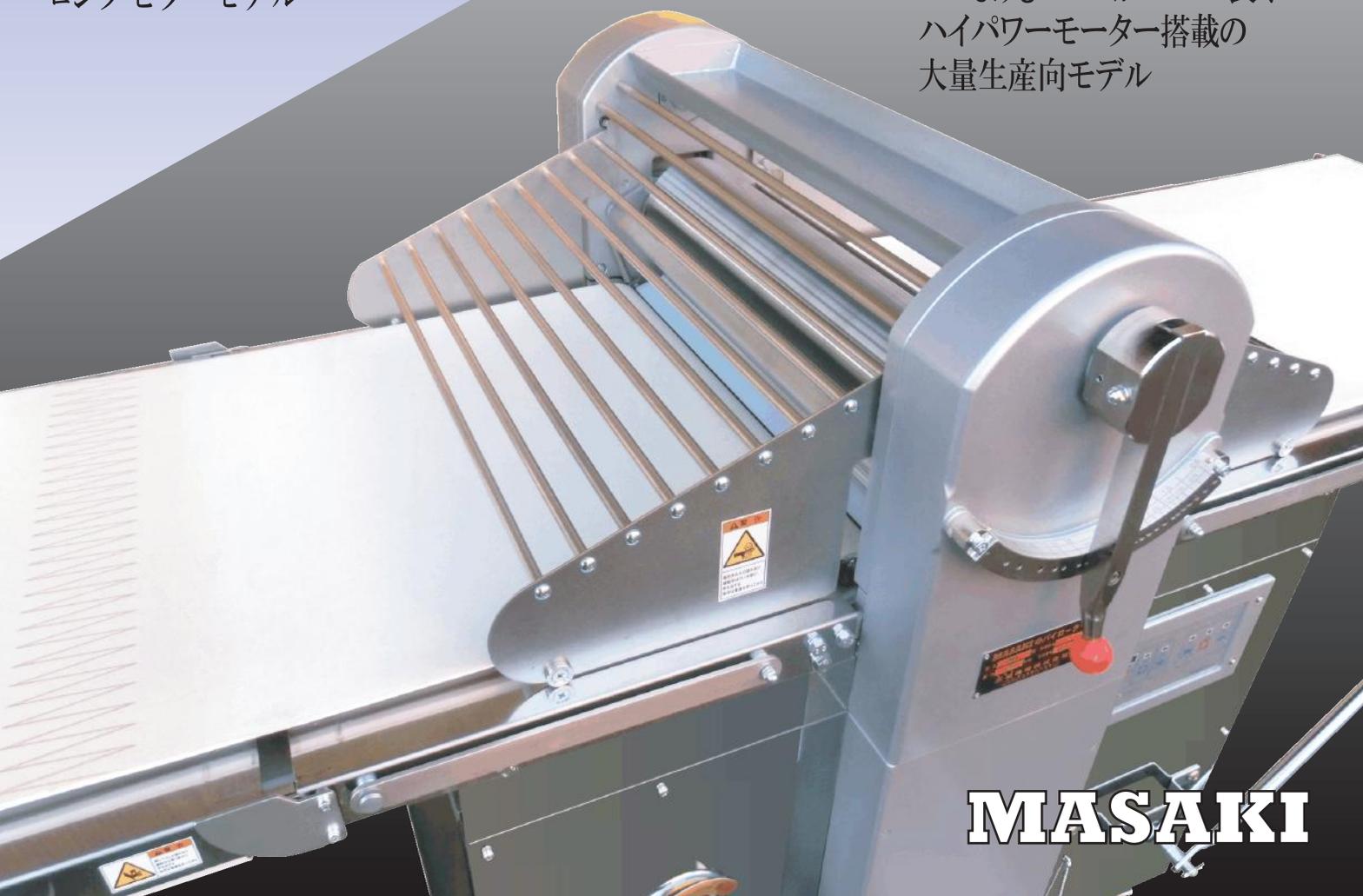
&

NEW

PMM

ピーエムエム

PXCよりもロールが120mm長く
ハイパワーモーター搭載の
大量生産向モデル



MASAKI

ロール巾で選べる2つの強力型パイローラー

NEW

NEW

PXC & PMM

ピーエックスシー

ピーエムエム



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勧め

ステンレス製メインロール

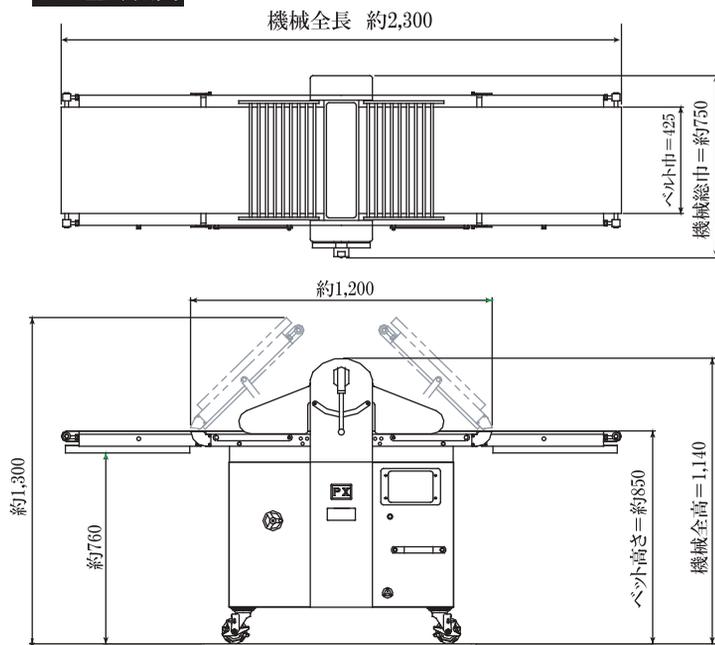
生地が直接触れるメインロールは、直径120mmで効率良く生地を延ばす
安心・衛生的なステンレス製
PMM型は外装部にも一部ステンレスを採用

オプションでモルダー機能も

PXC型はオプション(別売)の加圧装置と生地投入器を取り付けば『モルダー兼用型』として使用可能

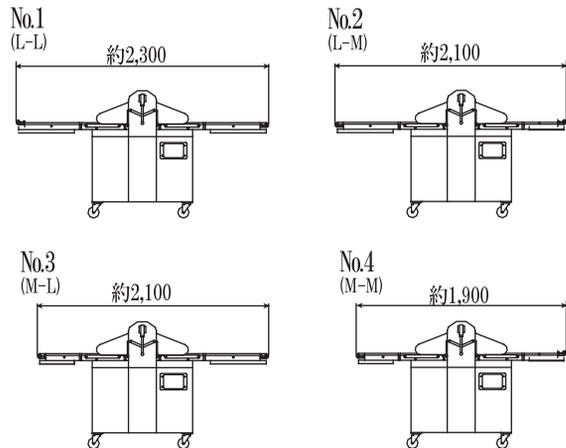


PXC型寸法図



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)のバットの組み合わせにより下記4パターンの中から選択可能です



全長No.4に加圧装置は付けられません

PMM型の全長寸法は3,000mm・2500・2300の3タイプから選択可能です

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
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。



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

ASAKI 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