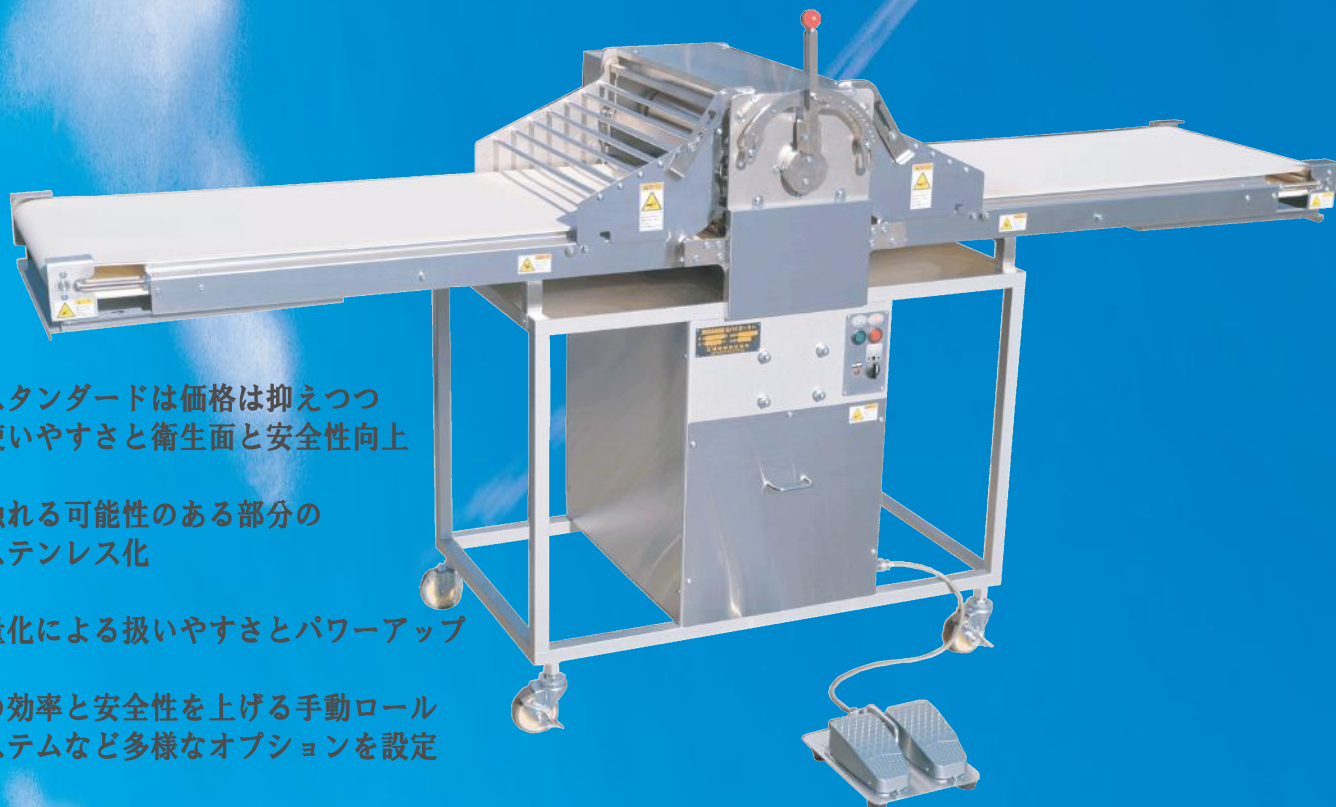


Next Standard Pie Roller **PRA** 新パイローラー始動



パンやお菓子の生地をのぼすパイローラー



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

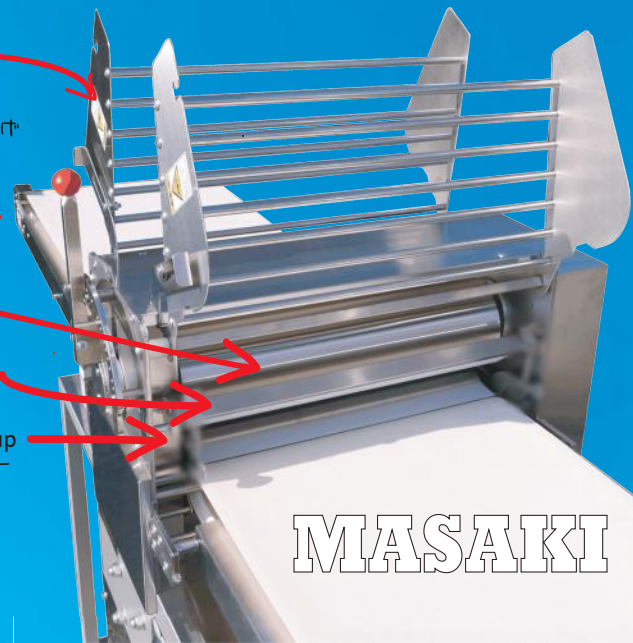


安全ガードは
上中下状態で
ロック出来ます
軽量化により上中下中
しやすいテーブル

効率よく生地をのぼす
直径120mmの太い
ステンレスロールは
更に開くようになり
より使いやすい

簡単に脱着可能な
スクレパー

安全性衛生面up
チェーンカバー



MASAKI

Next Standard Pie Roller

PRA

最新標準型パイローラー
ピーアールエー

汎用型の域を越えた装備で 価格と自由と安全性の融合点



外装カバーや安全ガードをステンレス化

スタンダードタイプでありながら、生地が直接触れるメインロールはもちろんのこと、安全ガードやテーブル等生地が触れる可能性のある場所は全てステンレス化し、衛生面を更に充実させました。

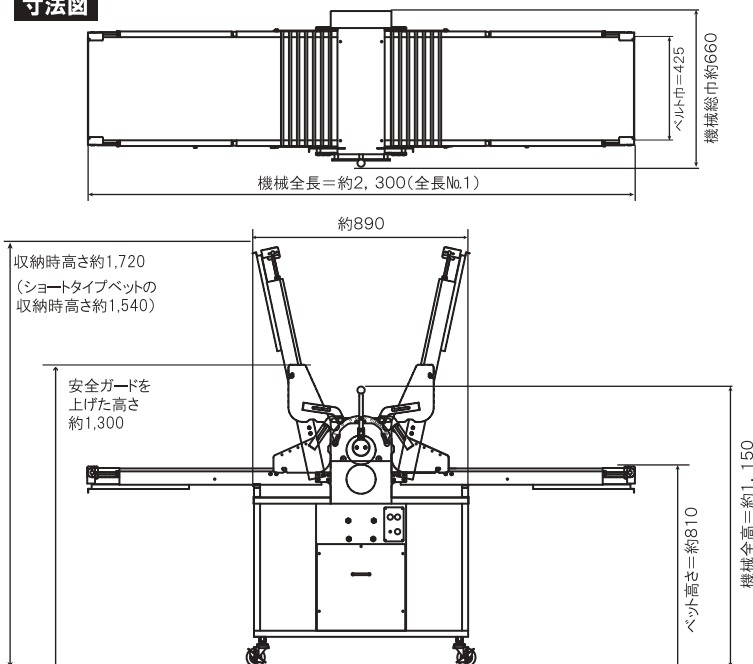
使いやすさも安全性も衛生面も大きく向上

最大18mmまでロールが開きより使いやすくなりました。機械重量も大幅に軽量化し取扱も楽々。メインロール横のチェーン部分にステンレスのカバーを装備し、安全性・衛生面共に向上しています。ロールユニットと架台との間にステンレスの仕切り板を追加し、機械内部への粉の侵入を抑え衛生面も向上しています。

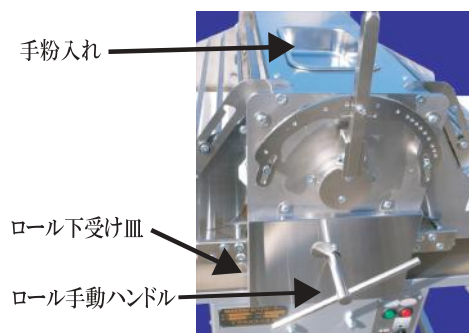
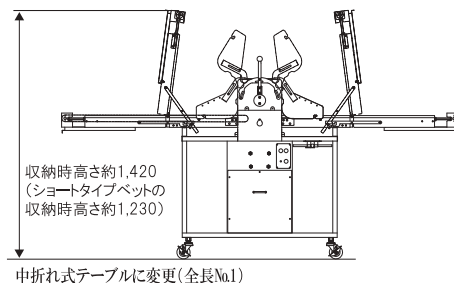
便利で安全性アップのオプションも充実

設置場所の上に棚等有ったり折りたたみを更に軽くしたい時は、生地を運ぶベルトのテーブルを途中から折れるタイプに変更することが出来ます。機械上面に手粉入を設置したり、ロール下の掃除が楽にできる受け皿や、清掃の際にロールを手動でまわせるハンドルなどもオプション設定。使う方の好みで機械をグレードアップ出来ます。

寸法図



オプション装着例



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。



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