

CM-3-(40、50) 連續式三口麵團分割機



CM-3-(40, 50)連續式三口麵團分割機適用於細緻和高黏稠度的麵團組織分割工作(如: 吐司生產), 搭配本公司其它的烘焙設備, 以符合連續且大量的各式麵包生產需求。本機器操作容易且節省人工, 進而節省成本並增加生產效率與產能。

機器規格:

麵團攪拌量:

CM-3-40 → 30~100 g/pc

CM-3-50 → 30~150 g/pc

最大產能: Max. 4500 pcs/hr

電力: 3 PH, 50/60 HZ

馬達功率: 1.1 KW

淨重: 657 KG

機器尺寸: 1160 x 1130 x 1780 mm (WxDxH)

機器特性:

1. 精密的設計與製造, 採用鋼鐵製成的機身堅固穩重。
2. 可調整分割重量範圍大, 適合分割不同的重量需求。
3. 機器會先將麵團空隙中的空氣壓出後再進行分割, 在重量方面掌握具有絕佳的精準度。
4. 使用特殊的潤滑油系統, 來配合烘焙配方水、油、糖比例較高的東方黏稠特性的麵團分割。
5. 機器操作簡便, 不論是麵團分割重量的調整, 生產的速度, 清潔與保養等。

銓麥企業股份有限公司

總公司: chanmag.fac@msa.hinet.net

國外部: chanmag@ms24.hinet.net

總公司/工廠

Tel: +886-2-2680 5715

Fax: +886-2-2668 7825

國外部

Tel: +886-2-8667 6060

Fax: +886-2-86671882

泰國分公司

Tel: +66-2-398 2517

Fax: +66-2-744 5238

上海分公司

Tel: +86-21-6493 3571~2

Fax: +86-21-6493 3526

東莞分公司

Tel: +86-769-2316 8399

Fax: +86-769-2276 6619