



## CM-2-(40、60、80) 連續式雙口分割滾圓機



CM-2-(40, 60, 80)連續式雙口麵團分割滾圓機適用於細緻和稠密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，可達成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	: <b>CM-2-40</b> → 30~100 g
	<b>CM-2-60</b> → 40~250 g
	<b>CM-2-80</b> → 60~300 g
最大產能	: Max. 3000 pcs/hr
馬達功率	: 1.1 KW
電力	: 3 PH, 50/60 HZ
淨重	: 657 KG
機器尺寸	: 1160x1230x1780 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. 機器能與其它生產設備進行搭配與連結，符合連續生產的工業級麵包生產線需求。
3. 可調整分割重量範圍大，適合分割不同的重量需求。
4. 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。
5. 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。
6. 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

TW: [chanmag.fac@msa.hinet.net](mailto:chanmag.fac@msa.hinet.net)

總公司/工廠  
國外部  
泰國分公司  
上海分公司  
東莞分公司

Tel: +886-2-2680 5715  
Tel: +886-2-8667 6060  
Tel: +66-2-398 2517  
Tel: +86-21-6493 3571~2  
Tel: +86-769-2316 8399

Fax: +886-2-2668 7825  
Fax: +886-2-86671882  
Fax: +66-2-744 5238  
Fax: +86-21-6493 3526  
Fax: +86-769-2276 6619