

水車方式で小型・コンパクト設計

新型 水車式全自動パン粉着機

KDS-200N
KDS-300N
KDS-450N

本機は多年の技術と経験が生んだ画期的新製品です。水車方式(実用新案登録済)により、パン粉をほとんど粉碎せず、小型コンパクト設計が可能になりました。また、他社に比較して安価で、分解・洗浄も格段に簡単です。



▲写真はKDS-200Nです

用途

パン粉、メンチカツ、トンカツ、チキンカツ、串カツ、魚貝類等のパン粉づけにご使用いただけます。

特長

水車方式(実用新案登録済)により、パン粉をほとんど粉碎せず、全体的に小型でコンパクト設計です。

パン粉着部(バタリング)はドブ掛け(潜行)式とポンプ(シャワー)式があり、共に変速付です。

分解・洗浄が容易です。また、パン粉の取出し、交換も簡単です。

製品型機種、フライヤーなどと連結して、製造工程を自動化できます。

半生パン粉使用可能なNDタイプがあります。

仕様(改良の為、若干変更することがあります)

仕様	外形寸法(mm)			コンベア寸法(mm)		モーター(200V三相)	
	巾	奥行	高さ	パン粉着部	タレ付け部	パン粉着部	タレ付け部
KDS-200N	850	3150	1425	200	145	400W×2+200W	400W×2(40W)
KDS-300N	850	3150	1425	300	250	400W×2+200W	400W×2(200W)
KDS-450N	910	3150	1425	450	400	750W+400W+200W	400W×2(200W)

※() カッコ内はドブ掛け式の場合です。

■外形寸法と各部の名称 (但し、KDS-300N・ドブ漬け式。また、カッコ内はNDタイプです。)

① 水車	⑦ 押し板	⑬ 補給用タレタンク
② エアーホース	⑧ 押し板支え廻り玉	⑭ チョコネットコンベアー
③ キャスター	⑨ 角ホッパー	⑮ 舟
④ 取上げコンベアー	⑩ 下部パン粉落とし	⑯ チョコネットコンベアー-駆動部
⑤ エアーカバー	⑪ 水車駆動用ゴムローラー	⑰ 勾配コンベアー
⑥ エアー調整コック	⑫ スイッチボックス	⑱ 電源コード

