

TS-N

自動麺帯流出機

Automatic dough sheet making machine

- 自動麺帯供給機はコンパクトになりました。
- 練り上げた粉から自動的に成帯され成形機へ供給します。
- 成形機での残皮は、TS-N型機側へ戻され、新麺と複合され再還元されます。

- ☐ New TS-N dough sheet making machine is compactly designed and easy to operate.
- ☐ Supply after mixing flour only, the TS-N hand-kneading roll type, it possible to produce even more delicious dough sheet, and auto joining to Forming machine A-16N.
- ☐ After cutting dough sheet scraps can auto reduce to TS-N.

全自動

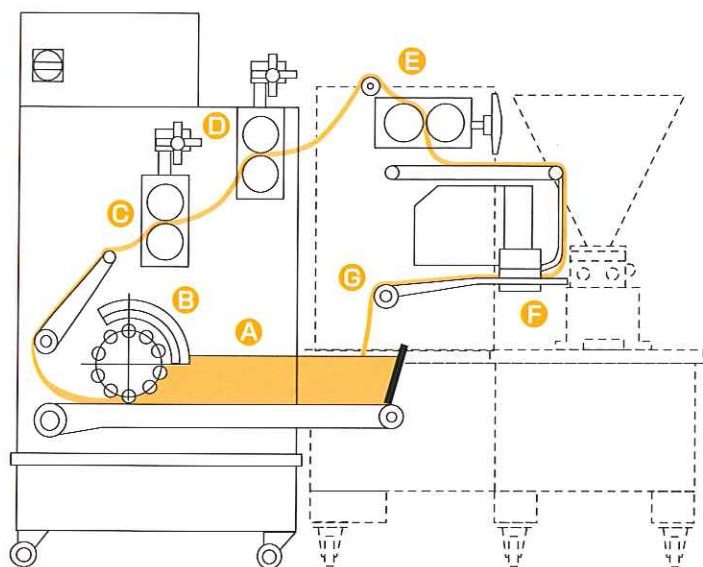


トーセイ工業株式会社
TOSEI KOGYO Co., Ltd.

TS-N

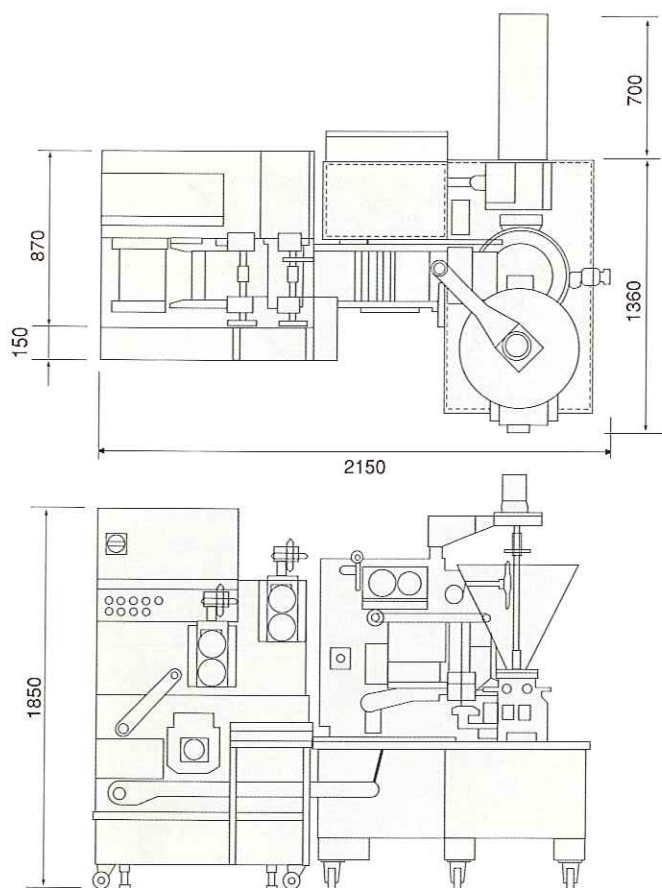
自動麺帯流出機

Automatic dough sheet making machine



- A 生地投入部
- B ビートローラー
- C 麺帯ローラー No.1
- D 麺帯ローラー No.2
- E 成形機 仕上ローラー
- F 皮抜きパンチカッター
- G 残皮(戻し還元)

■機械寸法／DIMENSIONS



■ローリング機構(ビートローラー)

従来の製麺複合式と違い、多加水で練りあげた麺をホッパーに投入し、自動的にローリング生地を成形。12本の回転ロールで構成され、生地を足踏みでのばす原理で練られグルテンの網目組織が形成されるという理想的な手法を採用しました。また、ローリング形成された麺帯は自動的に制御され、1段・2段のローラーで仕上げられ、成型機側の最終仕上げローラーに通じ、餃子成形されます。

■残皮還元装置

従来、残皮麺の処理は困難であり、また品質的にもバラつきが生じる原因でした。TS-Nなら、この残皮が自動的に新麺と混合。成形機へとリサイクルされ作業的にも品質的にも良化。ムダのない経済的な麺皮製造システムです。

■仕様／SPECIFICATIONS

能力：10,000個／毎時(可変速式)
電力：3相 200v 2.4kw + A-16N 2.75kw
重量：700kg + A-16N 950kg
Capacity：10,000/h(MAX) (A-16N)
Power supply：3 phase, 200v, 2.4kw
Weight：700kg



トーセイ工業株式会社
TOSEI KOGYO Co., Ltd.

本社 〒166-0013 東京都杉並区堀ノ内3-52-14
3-52-14, Horinouchi, Suginami-ku, Tokyo, 166-0013 JAPAN
TEL.03-3312-6484(代) FAX.03-3313-2755
ショールーム TEL.03-3312-1251

九州営業所 〒811-2308 福岡県粕屋郡粕屋町内橋464-1
TEL.092-939-4995 FAX.092-939-4995

●販売代理