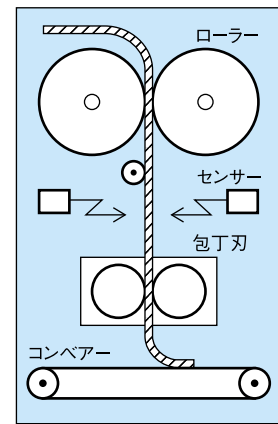
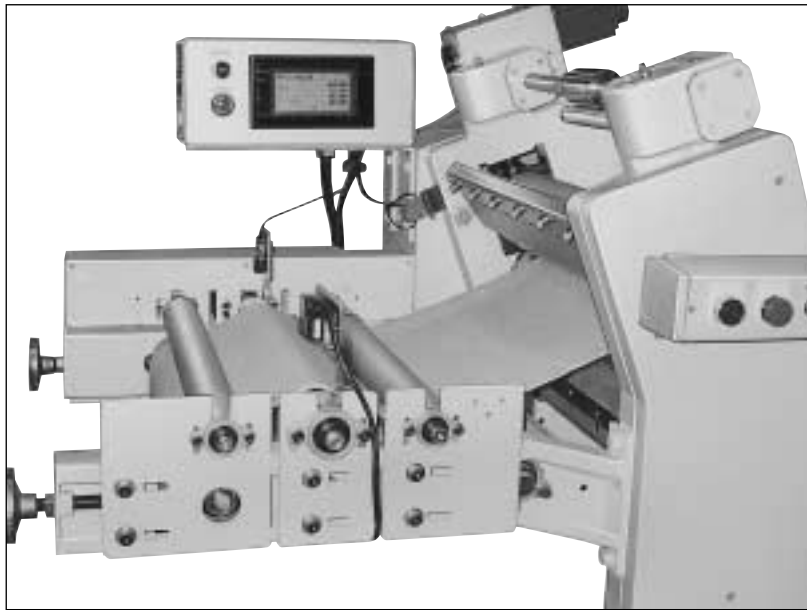


PATENT PEND
U.T.69型

麺帯厚み 自動調整装置

実麺帯厚を計測することにより、その表示と、コントロールが可能になりました。



●A型

●この製品は600Wロールの広幅(製皮)B型です。

■特長

製麺上、各ロールの麺帯厚みバランスは、良い製品作りに重要な意味がありました。また麺帯厚みコントロールには、熟練した作業員を必要としておりました。しかし、多品種少量生産・大量生産、それぞれに安定した均質な商品を作る為には、もう数値で誰でも管理できることが前提条件と言っても過言ではない様です。

そこで当社の『麺帯厚み自動調整装置』を提案いたします。

- ①デジタル表示で実麺帯厚を表示します。
- ②皮でも麺でも測定可能です。
(製麺用—A型、製皮用—B型があります。)
- ③厚み補正精度は0.05%単位で行ないます。
(尚、詳細仕様は別途、打合せが必要となります。)

- ④品種別の対応は切変選定で行えます。
- ⑤表示するだけのものと、ロールへのフィードバック制御の出来るものの、2種類よりチョイス出来ます。

■仕様

対応間口	150W~600W $\frac{1}{2}$ mmロール
機種種	製麺—A型、製皮—B型
測定厚さ	10~0.6t (以下は別途打ち合せ)
補正精度	0.05%単位
品種別対応	切変選定

●このカタログに掲載した製品の仕様及び外観・寸法は改良のため予告なく変更することがあります。



株式会社 豊製作所