

クロワッサン成形機

Croymat



CROYMAT3000
※オプションでステンレス仕上げもご用意。

誰でも簡単に均等で安定した品質

クロイマツはクロワッサンを成形するための機械です。
生地に優しく、手作りのような仕上がりを実現します。

手作りのような仕上がり

作業時間の短縮

豊富なサイズ

清掃もラクラク

独自の切断用ローラー

生地を左右対称にカットすることで、手作りのような仕上がりになります。
切断用ローラーは簡単に交換ができるので、様々な大きさに対応でき、商品のレパートリーを広げてくれます。

かんたん操作

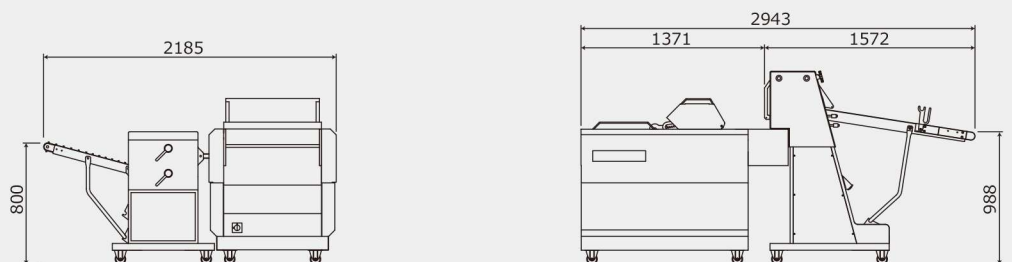
操作が簡単なので、どなたでも均等で安定した品質のクロワッサンを成形することができます。
厚みの調節からカット、成形まで1台で行えます。



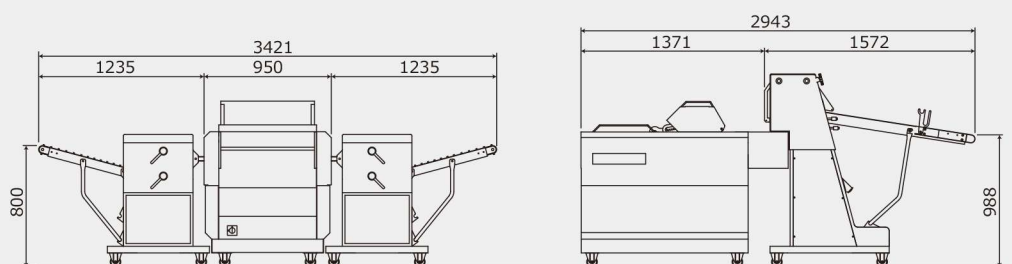
Croyamat 3000



Croyamat 6000

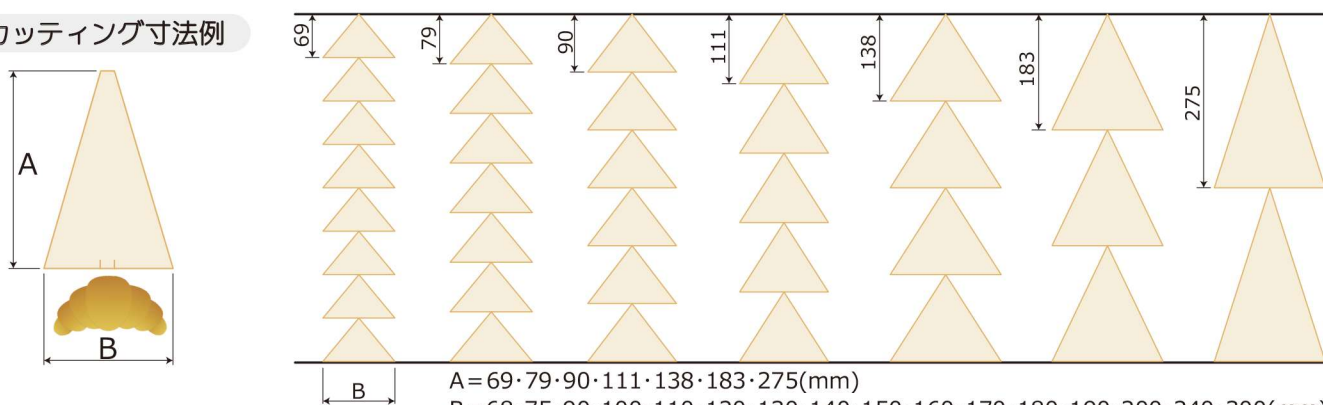


Croyamat 10000



※オプションでステンレス仕上げもご用意。
※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

カッティング寸法例



A = 69・79・90・111・138・183・275(mm)

B = 68・75・90・100・110・120・130・140・150・160・170・180・190・200・240・300(mm)

※その他のサイズはご相談下さい。 ※実際の仕上がり寸法が異なる場合があります。

	CROYMAT 3000	CROYMAT 6000	CROYMAT 10000
本体重量	600kg	800kg	900kg
電気容量	2.0 kW	2.5kW	3.5kW
電圧	200 V	200 V	200 V
1時間での生産量 3列	1,800個 (80～100g/個)	3,600個 (80～100g/個)	4,500個 (80～100g/個)
4列	2,400個 (75～85g/個)	4,800個 (75～85g/個)	6,000個 (75～85g/個)
5列	3,000個 (45～65g/個)	6,000個 (45～65g/個)	7,500個 (45～65g/個)
6列	3,600個 (25～45g/個)	7,200個 (25～45g/個)	9,000個 (25～45g/個)
7列	4,200個 (12～25g/個)	8,400個 (12～25g/個)	10,500個 (12～25g/個)

※生産量は目安です。1個あたりの重量により生産量が異なります。
※本体の仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

トクRa 戸倉商事株式会社

機械事業部

<http://www.tokura-shoji.co.jp>

- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16
TEL(077)-558-3511(代) FAX(077)-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区東上野 5-12-10
TEL(03)-5806-3511(代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/中部営業所 〒510-0065 三重県四日市市中浜田町 3-22
TEL(059)-353-3511(代) FAX(059)-353-3512
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18
TEL(092)-409-6851(代) FAX(092)409-6852
- 本 社/原材料事業部 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10
TEL(077)-525-2227(代) FAX(077)-522-3708

製造品目：テッキオープン、ドゥコンティショナー、ドゥフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドゥコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス