

丸目機

AGYLA

丸めサイズに合わせて生地路の幅を調整可能
幅広い種類の生地を素早く丸めます

24 時間稼働に耐えられる頑丈な本体

様々な生産ラインへ簡単に連結

ブレーキ付きキャスターで移動が可能

ソフトスタートにより本体の位置ずれ防止



Agyla4000

生地に合わせて速度調節

幅広い種類の生地に対応でき、生地の種類や大きさに合わせて、回転速度を設定できます。

最大で1時間に約4000個*の丸めが可能です。

生地路が長いため、ピザのような固い生地でも美しく丸めることができます。

※Agyla5000は約5000個

生地路

生地が丸まりながら通過する生地路は、丸めサイズに合わせて幅を調整できます。

幅広い重量範囲

約30gの生地から最大2000gの生地まで、幅広い重量範囲をカバーします。

商品数が豊富な工場でも活躍できるほか、新商品にもすばやく対応できます。

フル稼働

24 時間、週 7 日の稼働にも耐えられるよう、頑丈な作りになっています。

生産数の多いラインでも安心です。

※定期的なメンテナンスは必要になります。

テフロンコーティング

生地に触れる箇所は、生地の付着を防ぐためにテフロンコーティングが施されています。

衛生的でお手入れも簡単です。

ステンレス製の粉ふるい機

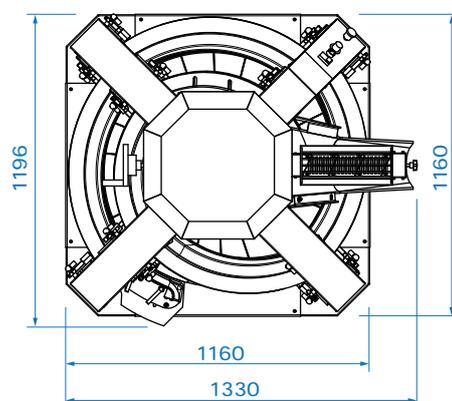
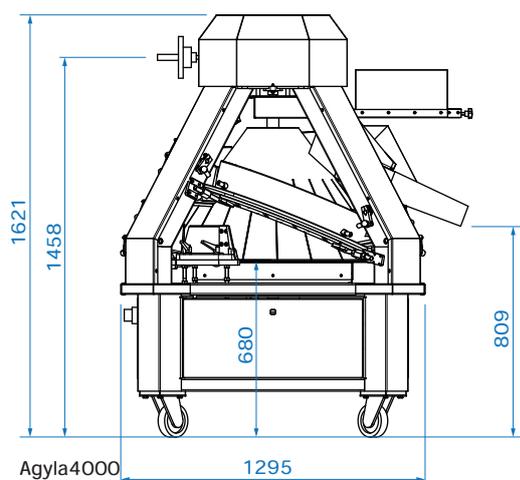
ステンレス製の粉ふるい機が標準装備されています。

粉の量を調節できるので無駄がありません。

オプション：ブローア機能

温風または冷風の出るブローアをオプションでご用意しております。生地の種類に合わせてお使いください。

寸法図・仕様表



モデル	丸め数	生地量	生地路長さ	電力	重量
Agyla 4000	4000 個 / 時	30 ~ 2000g	4m	1.5kWh	630kg
Agyla 5000	5000 個 / 時	30 ~ 2000g	7m	1.5kWh	750kg

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

●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。

●写真・画像はイメージです。実物と異なる場合があります。

ToKuRa 戸倉商事株式会社

機械事業部

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



TOOK FACTORY



オンラインショップはこちら

SNS



- 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 東京都台東区上野 5-12-10
TEL 03-5806-3511 (代) FAX 03-5806-3456
- 機械事業部/名古屋営業所 〒497-0054 愛知県海部郡蟹江町錦 2-127
TEL 0567-31-6150 (代) FAX 0567-31-6160
- 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
- 原材料事業部/本社 〒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：デッキオープン、ドゥコンディショナー、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