

TOA INDUSTRY CO.,LTD.



TX-16

全自動餃子製造機

Fully-automated gyoza-making machine

特許 第1364679号
第1375852号

実用新案 第1683060号
第1785366号
第1785367号

HACCP対応

The first HACCP-compatible machine in the industry!!



- より安全、衛生的に
- ステンレス仕様
- 革新の技術で
全ての部品が
5分で簡単に
着脱可能



中國, 香港及澳門代理商
Agent of China, HK & Macau

A N E L

APEX NOBLE EQUIPMENT LTD.

雅麗盈設備有限公司

香港荃灣柴灣角街95號華俊工業中心18樓05室

Unit 5, 18/F., Wah Chun Industrial Centre,

95 Chai Wan Kok Street, Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong

Mobile: 852-94505051, 853-62839652, 86-14715675669

Tel: 852-36901333, 36901338 Fax: 852-36901339

Website: www.anel.com.hk

オールステンレス仕様でHACCP対応

All stainless specifications conforming to HACCP

TX-16の特徴 すべては伝えられないほんの一例



スクレパーは簡単に取り外せて水洗いができます。



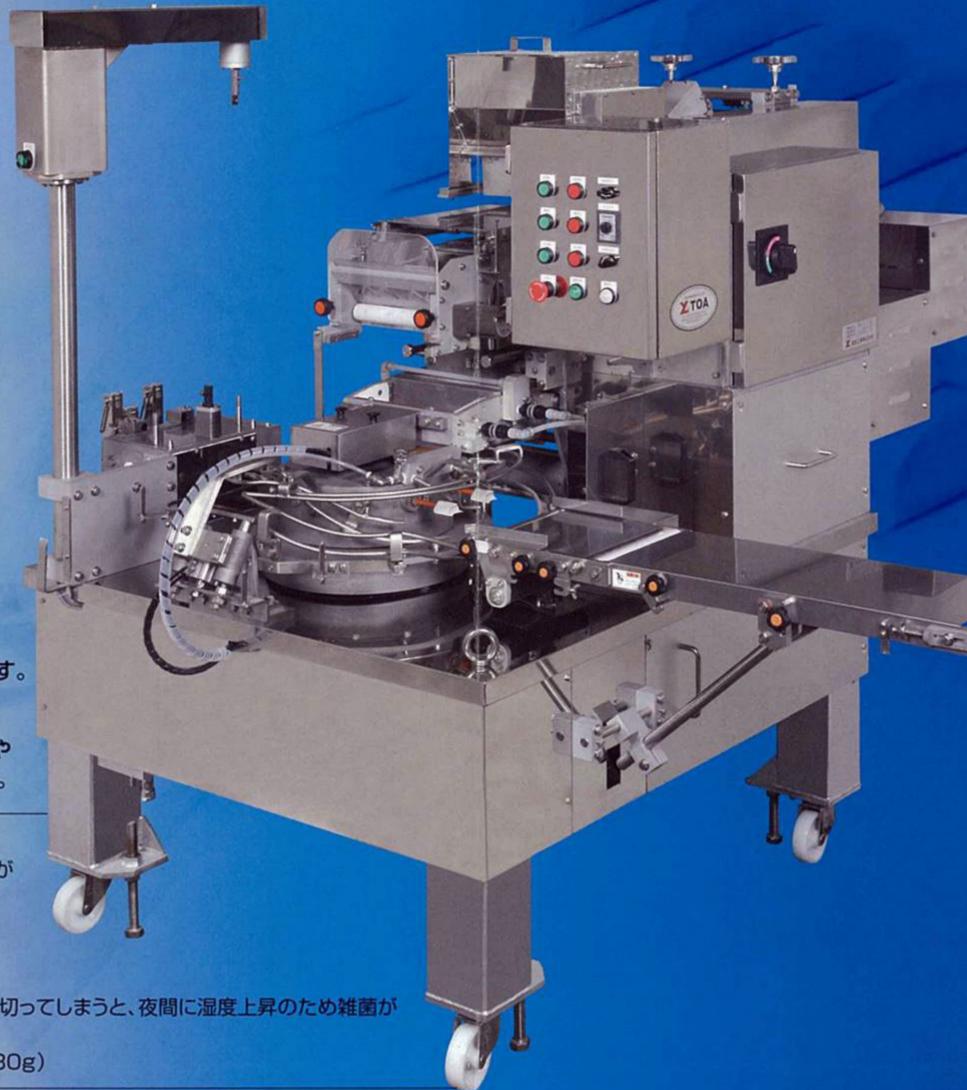
安全対策も万全です。



最終麺厚は、片手ハンドルで、容易に調整可能です。

一体式の皮ガイドが容易に外れるため、ローラーやローラーケース内の掃除が簡単にでき衛生的です。

- フレーム、ローラー、スクレパー、皮ガイドに至るまでステンレスと樹脂を使用して腐食や錆等が発生しません。
- 外した部品は水洗いが出来てとても衛生的
- 衛生管理がしやすいので生餃子製造に最適
- 加工場ドライ化やHACCP工場に最適
(特に夏場などウエット工場は作業終了後に空調を切ってしまうと、夜間に湿度上昇のため雑菌が繁殖してしまう。)
- ユニット交換で複数のサイズ対応が可能(10g~30g)



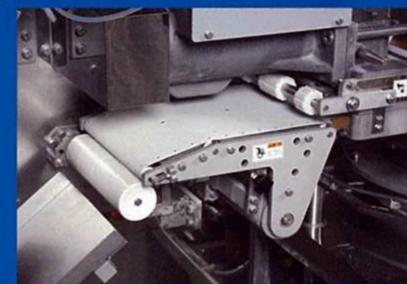
すべてのベルト類がはずせて水洗いが可能です。



手取ベルト



麺帯送ベルト



残皮ベルト



※仕様は性能向上のため、予告なく変更することもあります。

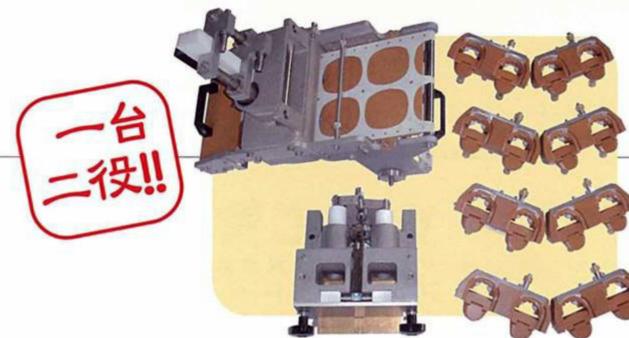
TX-16

より安全に、より衛生的、
より使い易くなりました。

Designed for more safety, hygiene and user-friendliness.

餃子製造機一筋40年の東亜工業が、
お客様のニーズに応えた技術の結晶です。

Realized through accumulated technologies of Toa Industry,
which has devoted itself to manufacturing gyoza-making machine
for 40 years.



一台
二役!!



パレットの取り外し交換が容易にでき、掃除も簡単になりました。

ユニット交換により10g~30gまでの餃子製造可能です。

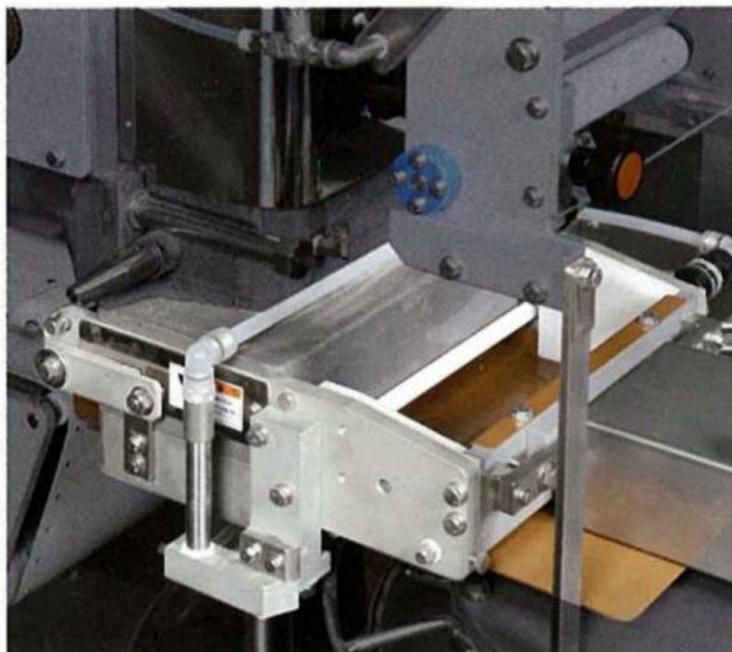
たとえば午前中15g、午後25gの生産もOK!(交換時間約10分)

The unit can be replaced to make gyoza of 10 g to 30 g. (It takes only about 10 minutes for replacement.)

For example, you can make 15 g gyoza in the morning and then 25 g gyoza in the afternoon.

主要寸法図

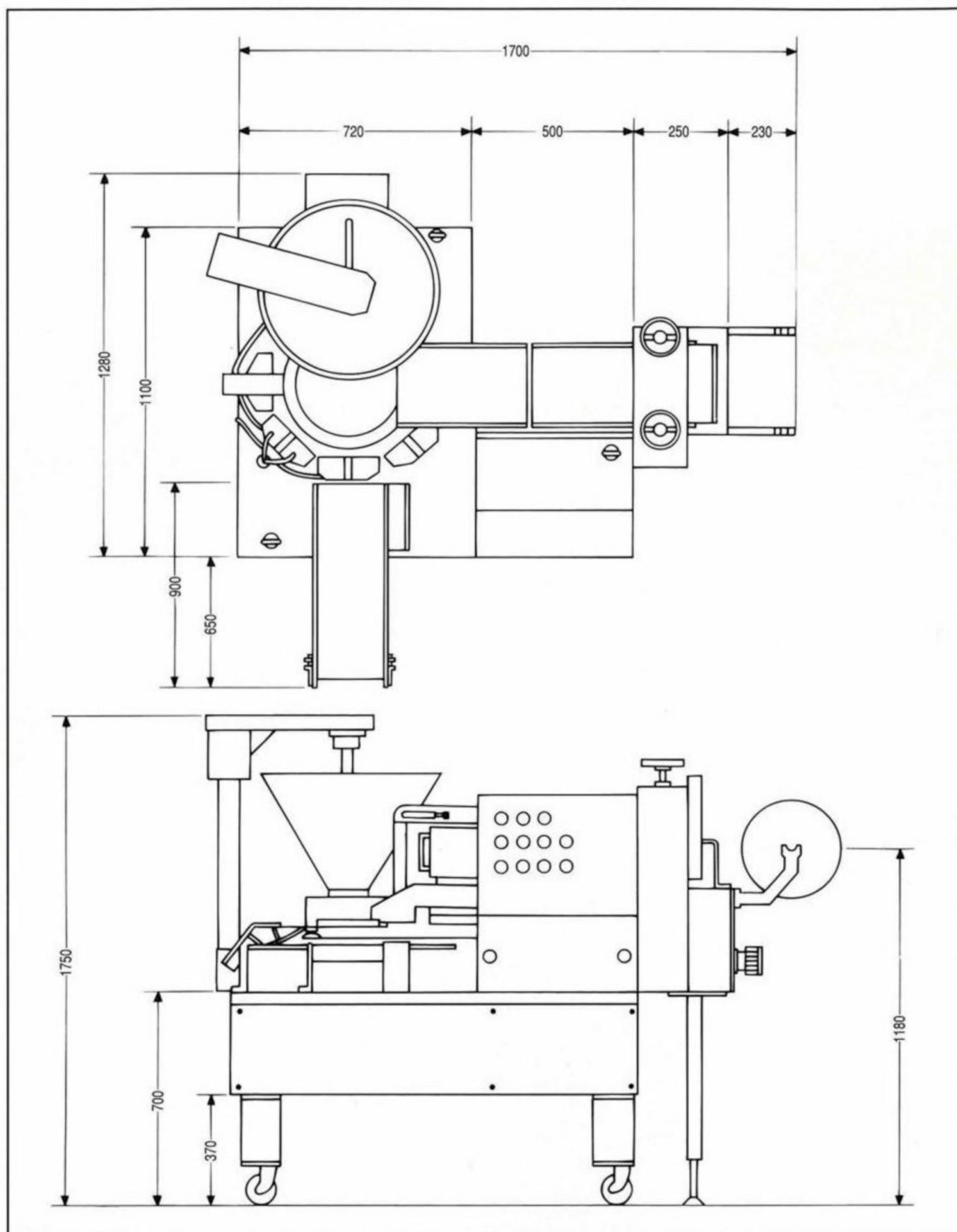
Measurements.



皮打ち抜き装置はカッターベルトがなくなりエアで送られるため異物混入の危険がなくなりました。



サブ麺機 (二段麺機) オプション



仕様諸元表

Specifications.

生産性向上『New多目的整列機』も
ドッキング可能!

- 1台の整列機で複数のトレー、バット、スノコなどに対応可能
- 最多6アイテムの容器まで自動整列可能

能力 Capacity	10000個/時 10,000 pcs./hour	エア供給方式 Air supply method	現地設置品を使用(本機には未装着) Equipment installed at site used (not installed on main machine)
成型パレット数 Number of forming pallets	16個 16	機械寸法 Main machine dimensions	1280mm×1700mm×1750mm(オプション無し) 1280 mm × 1700 mm × 1750mm (without options)
取り出しコンベアー Ejecting conveyer	2列排出コンベアー 2-row ejecting conveyer	電気動力 Electrical power	本機駆動 3相200V 0.40kW Main unit drive 3-phase 200 V 0.40 kW スクリュウ駆動 3相200V 0.09kW Screw drive 3-phase 200 V 0.09 kW 駆動 3相200V 0.75kW Dough drive 3-phase 200 V 0.75 kW
麺ローラー幅 Dough roller width	230mm	総重量 Total weight	1000kg

※仕様は性能向上のため、予告なく変更することもあります。
Specifications are subject to change without notice in order to improve performance.