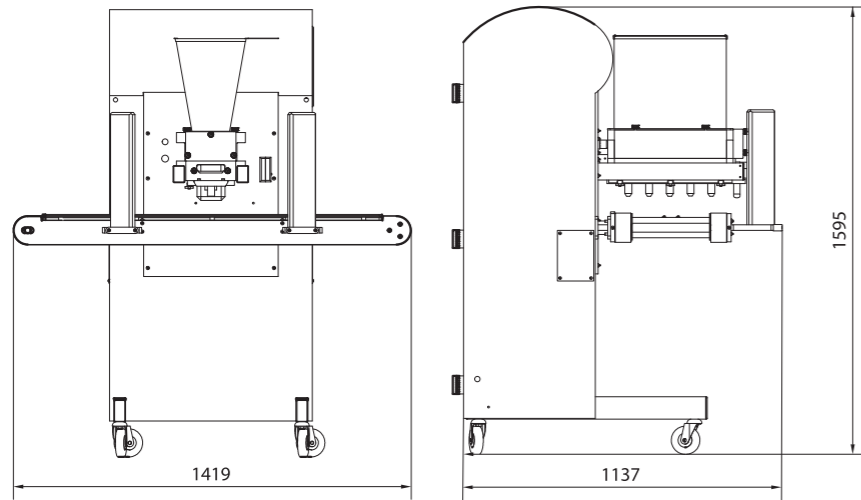


■ GM400 単品図



GM400 仕様

ホッパー容量	24ℓ
寸法 (H/W/D)	1419×1137×1595mm
重量	300kg
電源	3相 200V
電気容量	3.5kW

※ 製品規格はメーカーの都合により予告なく変更される場合がございます。

標準付属品

レーグル : 13口(1種類)  
 お客様のご希望に応じて  
 4口、5口、6口、7口から選択できます



Made in France

SPSI デポジッター

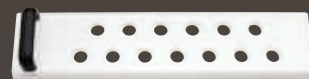
標準付属品



オプション



レーグル



13口レーグル



4口レーグル



5口レーグル



6口レーグル



7口レーグル



ワイヤーカットレーグル



ジェノワーズレーグル



回転レーグル



ガルニサージュレーグル



お客様のご要望に応じて、オリジナルの口金、レーグルなどもご用意できます。

# SPSI デポジッター



フランスの製菓機械メーカー SPSI 社のデポジッターは  
お客様からのあらゆるご要望に、柔軟かつ迅速に対応できるシステムを確立しています。

## ////////////////////////////////////SPSI 4 つの特長 //////////////////////////////////////

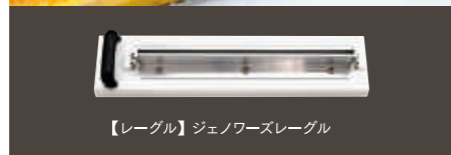
### 多様 口金、レーグル\*のバリエーションが豊富!

お客様のご要望に応じて口金・レーグルを製造することもできます。

\* レーグルとは ..... 口金を取り付けるプレートのこと



オプションのレーグルと口金を付け替え、製造商品のバリエーションを増やせます

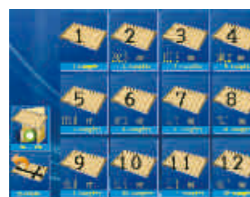


### 簡単 わかりやすい操作画面で、 細かな調整が可能

手作業で絞る時のような細かな調整ができ、  
均一な商品が簡単に仕上がります。



1. 商品の選択  
製造する商品を選びます。



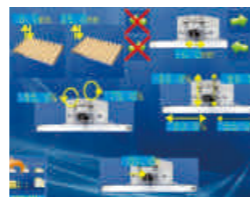
2. 列数の選択  
1枚の天板に絞る列数を選びます。



3. 列間隔の調整  
自動計算されますが、手動での変更が可能です。



4. 製造画面  
製造する商品の設定を行います。



5. 速度調整  
ローラーや、天板の速度を調整します。

### 品質 2 段式ローラーが 生地へのダメージを軽減!

生地へのダメージを軽減し、少ない生地量でも安定した  
充填が可能です。

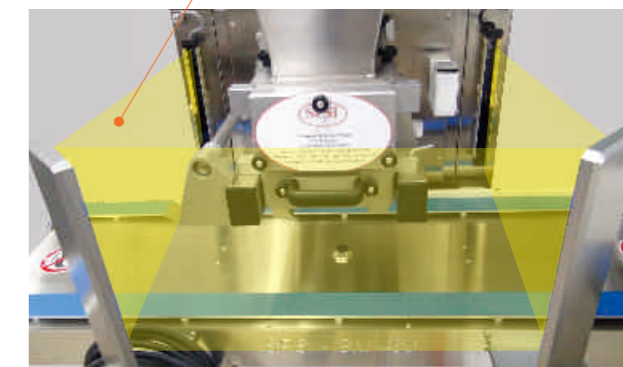
生地の流動性に応じて  
組み換え可能



### 安心 セキュリティバリアによる 自動停止システムを装備!

ホッパーヘッド周辺の危険を検知。  
自動的に停止するので、安心して作業できます。

黄色のエリアに入ると、センサーが作動し、  
進行中の作業を自動停止いたします。



## GM400

1. ホッパーヘッド  
ヘッドは下降できるので、  
生地投入も容易。
2. センサー①  
ホッパーの蓋に付属しており、  
しっかり蓋がされているか検知。
3. ローラー×2本  
1段目に2本のローラーを内蔵。
4. 操作パネル  
タッチパネルの操作盤。  
USB 接続も可能。
5. 波型ローラー  
組み換え可能な2段目のローラー。
6. センサー②  
ホッパーヘッド周辺に  
セキュリティバリアが張られている。
7. ミラー  
センサー②を反射。
8. コンベア  
天板縦向き。
9. センサー③  
コンベアの中央(ヘッドの真下)に  
センサーが取り付けられており  
天板の位置を検知。

