

オペラ[®]

多用途

デポジッター

デポジッターの新時代がやって来た。



マサミ産業株式会社

新技術と発想の転換 デポジッターの完成機です。

ソフト製品が得意

新開発の特許特殊ゴム製のノズルと生地送りローターでソフト生地を全くいためずに成形します。

製品の種類は無限

外回りローターヘッドと内回りヘッドを採用しました。ヘッドの組み合わせ方で、あらゆる御要望にお応えできます。

高付加価値製品が手軽に

3つの絞り出しヘッドの交換がワンタッチで出来、自由な組み合わせが可能です。

おいしいものを包みます

ソフトな外皮に種々のフィリングを入れます。多列式なので、製造時間の短縮と量産が可能です。[ダブルノズル(オプション)でさらに種類が広がります。]

製品の品質は均一

生地送りに無理が無いので、量目、品質、形態とも、安定しています。

オペラがつくる製品群

クッキー・メレンゲ・マカロン・ガレット・サブレ

マドレーヌ・フィナンシェ・フルーツケーキ

パウンドケーキ・スポンジケーキ・スポンジシート

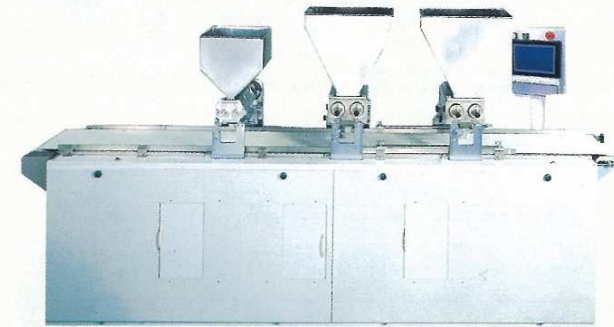
多色スポンジシート・スフレチーズケーキ

スフレチョコケーキ・ブッセ・カップケーキ

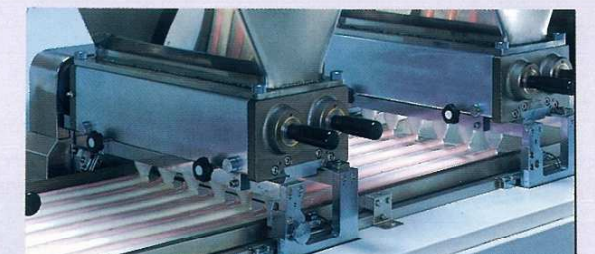
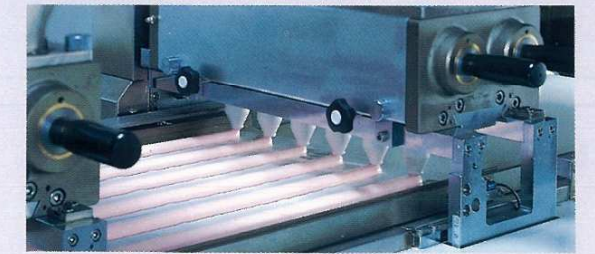
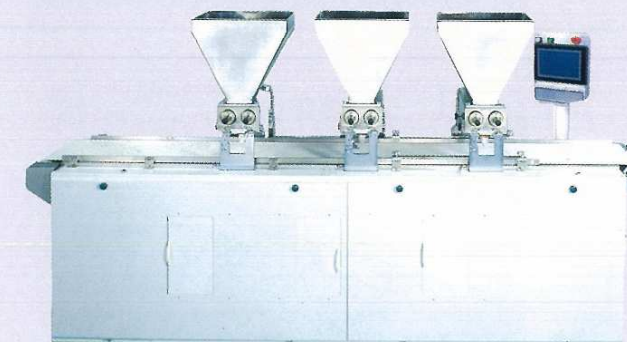
ポテトケーキ・フィリング入りスティック

フィリング入りバターケーキ

■洋風包あん製品

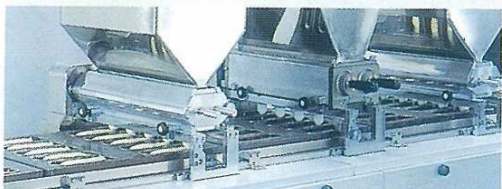
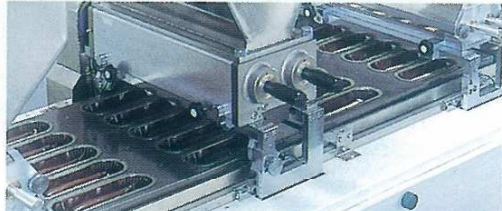
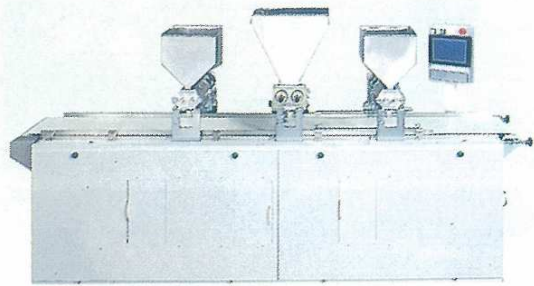


■多色スポンジシート

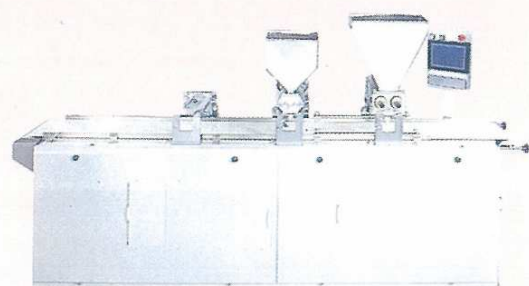


オペラ®ヘッド組み合せパターン

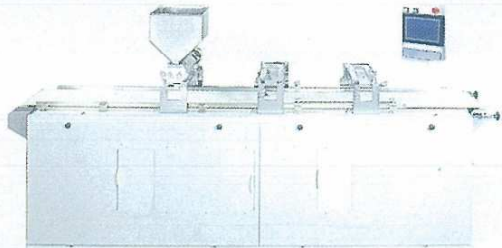
■フィリング入りバターケーキ



■タルトケーキ

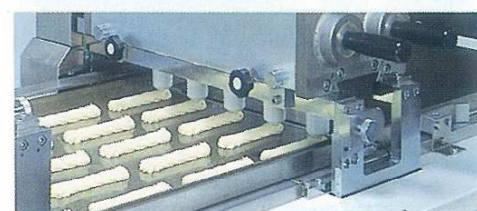
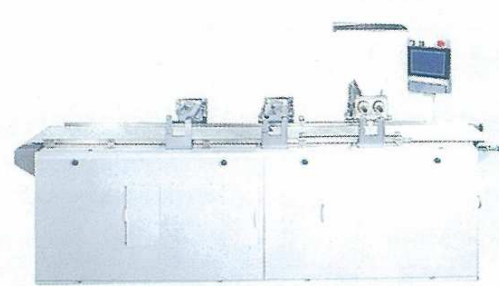


■ワイヤーカット, シュー, エクレア

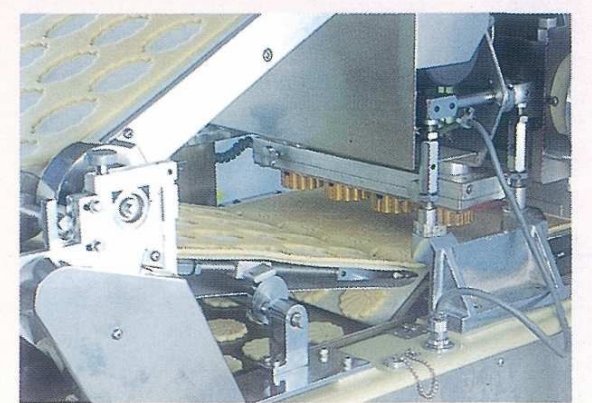


オペラ®ヘッド組み合せパターン

■クッキー&メレンゲ

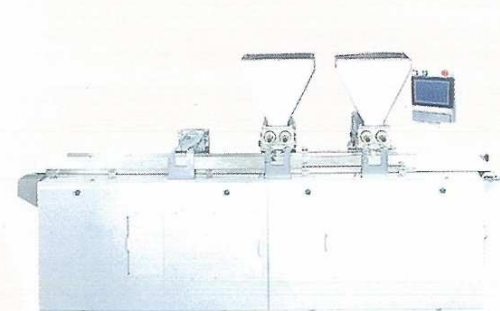


■ザブレスタンピング

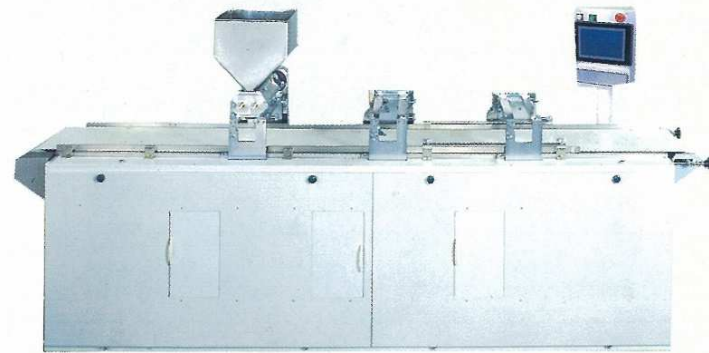


●スタンピングユニットはオプションです。

■クッキー&ジャム



ソフト製品が得意です。



■ ブッセ



■ パフケーキ, フリアン



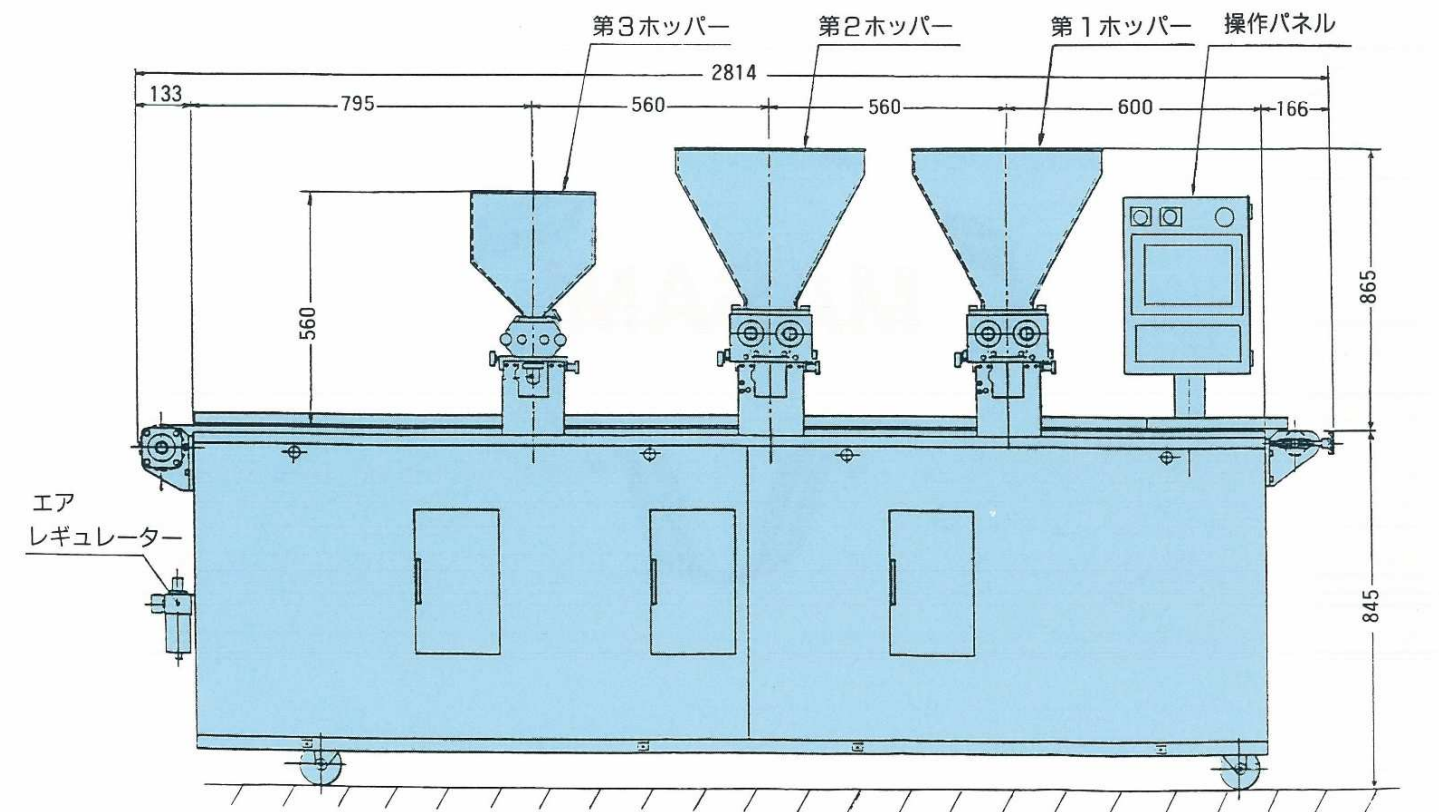
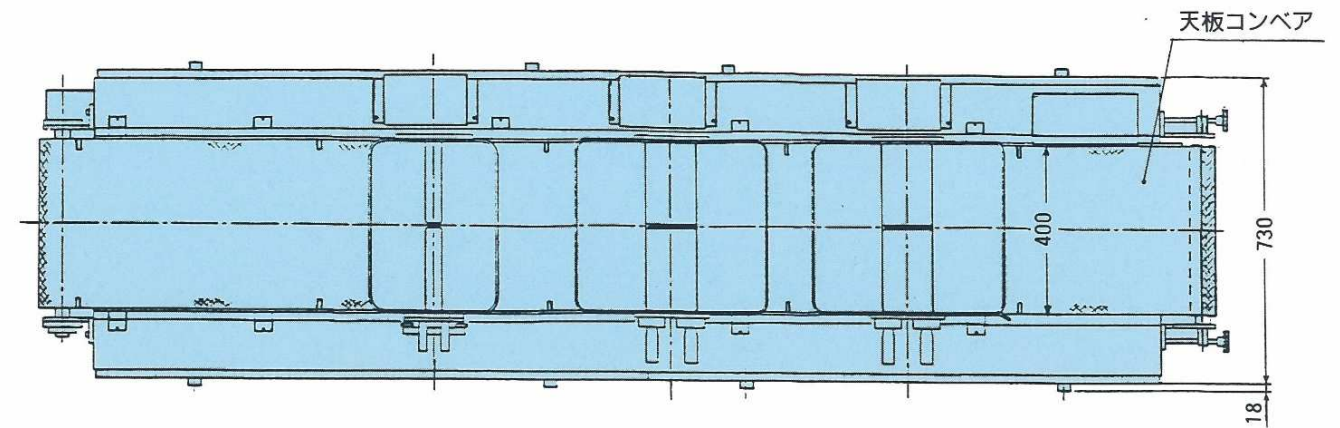
■ カステラシート



■ カップケーキ



■ ダブルノズル(オプション)でいろいろなフィリングが入ります。



■ オペラ基本仕様

電 源	三相交流200V 2.2kw
生産能力	充填回数 最高30回/分
専用天板	400×550×25 ^{mm}
ひねり角	ノズルの回転角 任意
エ ア ー	270NL/分 5kg/cm ²
機械重量	約900kg



MASAMI SANGYO CO., LTD.

マサミ産業 株式会社

〒333-0802 埼玉県川口市戸塚東3-23-9

Tel : 048-223-2283 Fax : 048-223-9942

3-23-9 TOZUKAHIGASHI, KAWAGUCHI CITY,

SAITAMA PREF., 333-0802 JAPAN

Tel : +81 48 223 2283 Fax : +81 48 223 9942

URL : <http://www.masami-sangyo.co.jp>

E-mail : info-m@masami-sangyo.co.jp



MSK20210303OP