



マサミ産業株式会社

本社 〒332-0002 埼玉県川口市弥平 4-5-24
工場 TEL:(048)223-2283(代) FAX:(048)223-9942
URL <http://www.masami-sangyo.co.jp>
E-mail info-m@masami-sangyo.co.jp

MASAMI SANGYO CO., LTD.

4-5-24 YAHEI, KAWAGUCHI CITY, SAITAMA PREF. JAPAN 〒332-0002

M121S220K

代理店 Agent

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。



特許権 5カ国 取得

マサミ産業株式会社

新技术と発想の転換 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

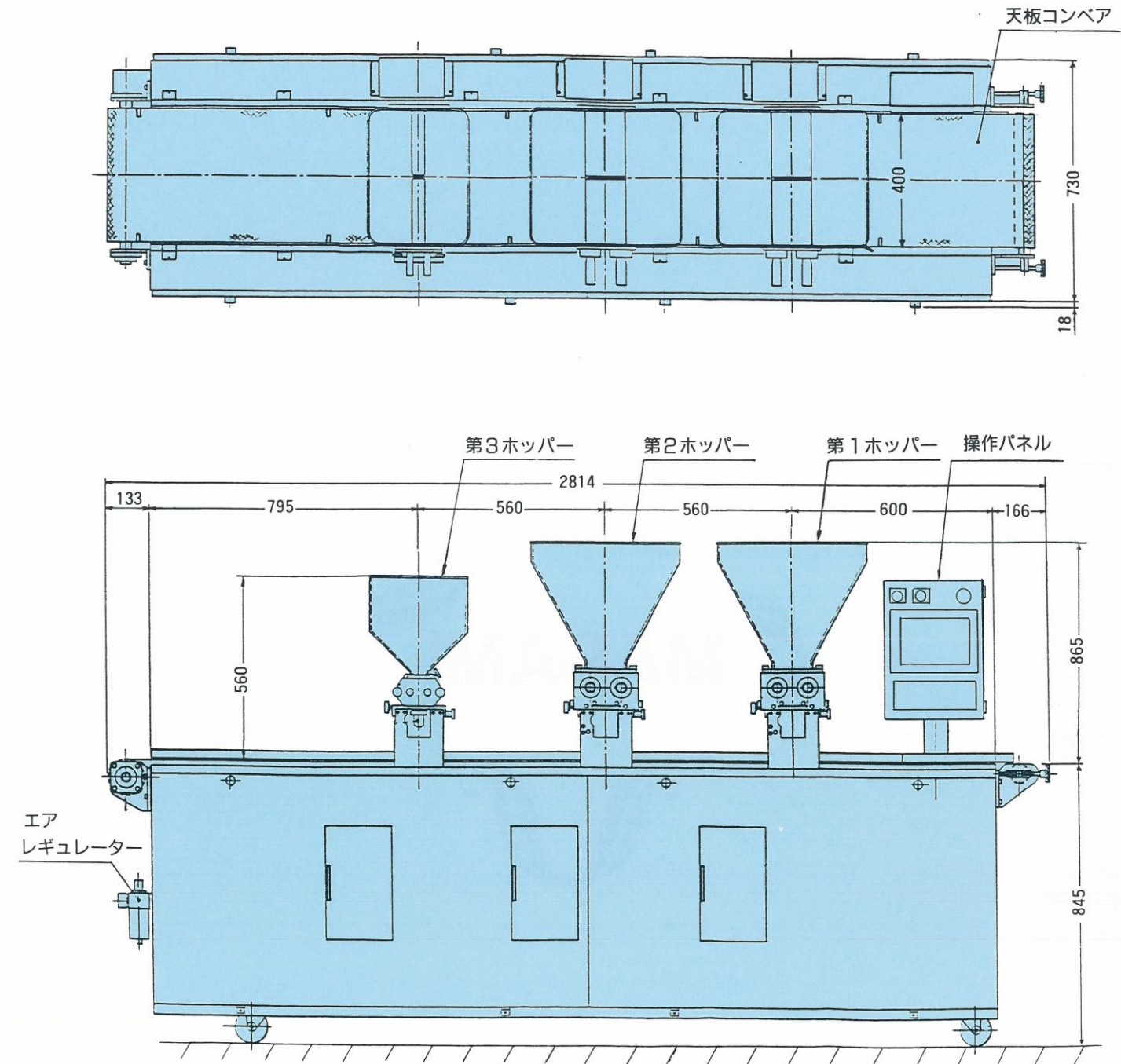
3つの絞り出しヘッドの交換がワンタッチで出来、自由な組み合わせが可能です。

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

■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

ソフト製品が得意です。



■パフケーキ, フリアン



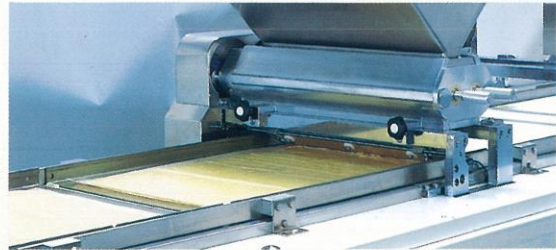
■カップケーキ



■ブッセ



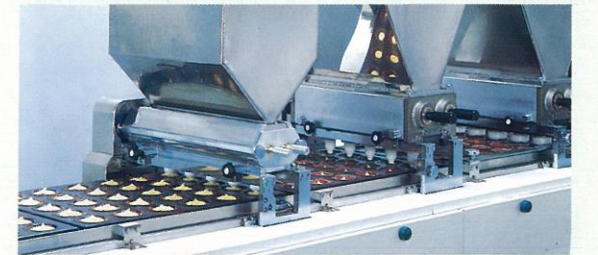
■カステラシート



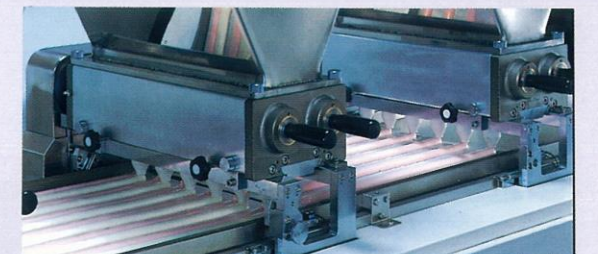
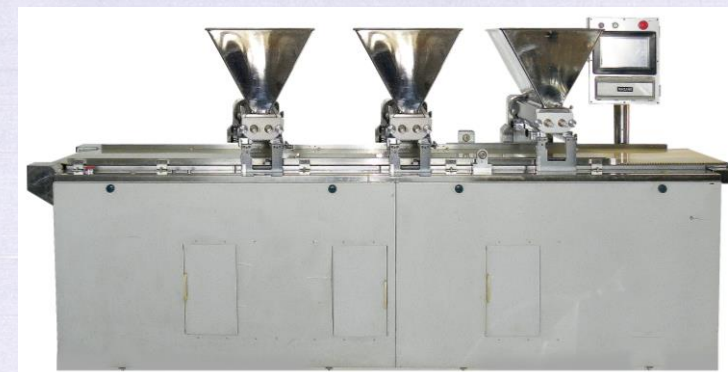
■ダブルノズル(オプション)でいろいろなフィリングが入ります。



■洋風包あん製品

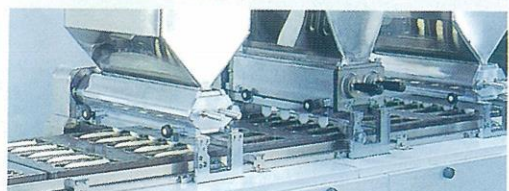
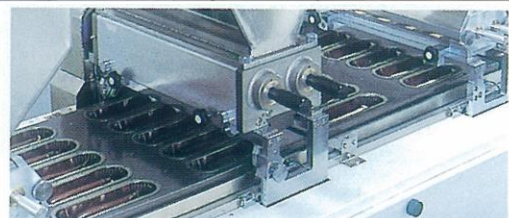


■多色スポンジシート



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

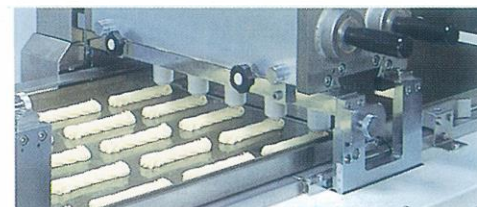


■ワイヤーカット, シュー, エクレア



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

