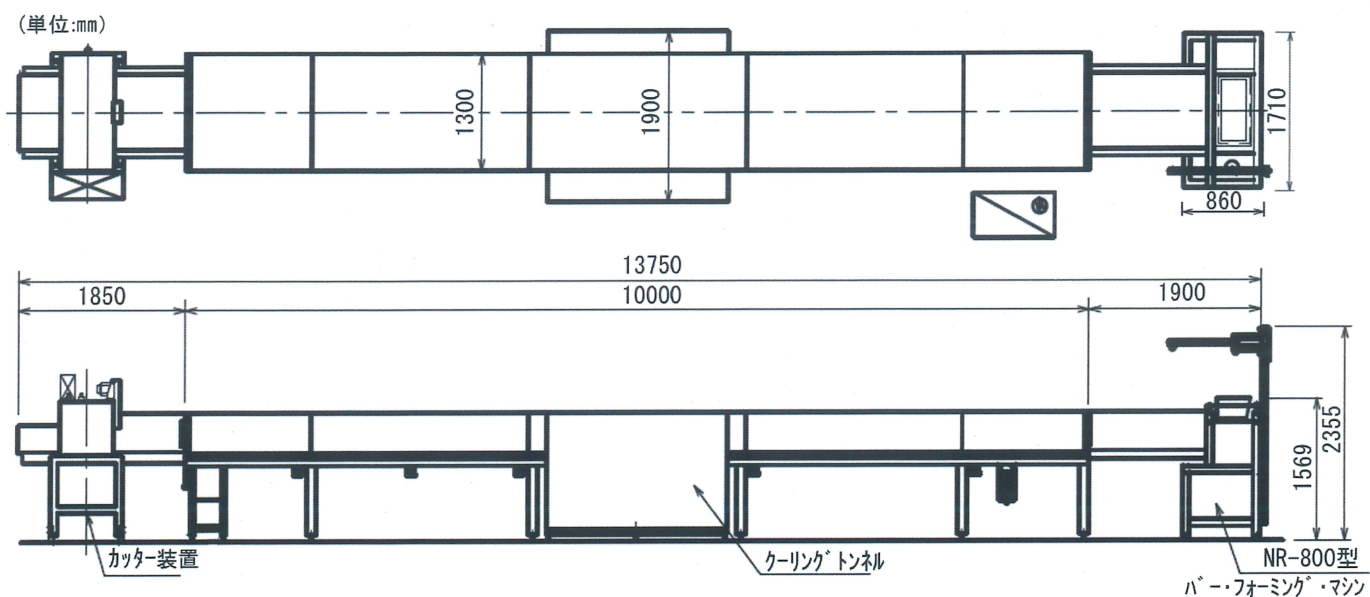


仕様 / Specifications

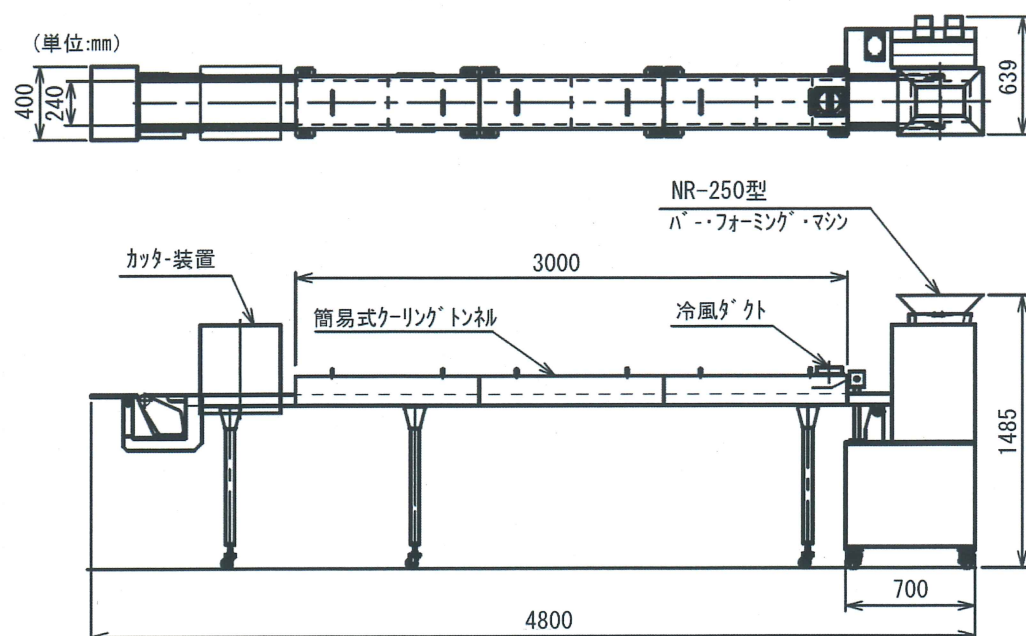
NR-800型 バー・フォーミング・ライン

※外観、形状は予告なく変更する場合があります



NR-250型 バー・フォーミング・ライン

※外観、形状は予告なく変更する場合があります



OSA 株式会社

〒226-0012 神奈川県横浜市緑区上山 1-2-19

Tel: 045(931)7231 Fax: 045(931)7236

Web: <http://www.osa3.co.jp>



OSA bar forming for chocolate チョコレート用バー・フォーミング



※外観、形状は予告なく変更する場合があります

人気のバー状お菓子製造機バー・フォーミング・マシン

チョコレートプラントメーカー「オサ機械」が開発したバー・フォーミング・マシンは、プロテイン、シリアル、ナッツ、煎餅、ライス、ドライフルーツ等をチョコレート等と混合してバー状のお菓子を自在に作れます。原料の混合をはじめ成形、カット、コーティングまでが自動化できます。お土産品、駄菓子から高級ギフトまで幅広い製品が作れます。

NR型バー・フォーミング・マシンの特徴

1. 洗浄しやすい構造

- 製品を成形する部品をはじめ主要パーツが取り外せるので洗浄が容易です。
- 重量パーツを外す時に便利なアームが付属しています。

2. 多彩な製品バリエーション

- チョコレートと混合物の種類や配合を変えるだけで風味や食感の異なる製品が作り出せます。
- 製品のカット長が変更可能で一口サイズやまるかじりサイズもおもいのまま製品にできます。

3. 生産工程の自動化

※付帯機器、オプション装置をご使用

- 最適な冷却設備で生産・工程ロスを削減できます。
- 原料の混合、成形、カット、コーティングまで全自動で製品を生産できます。



①プロテイン、シリアル、ナッツ等、
お好みの原料を選択します

②チョコレートや飴等で固め
バー状製品に成形します

③必要に応じてチョコレート
コーティングできます



人気の高いチョコレート・バー成形

独自開発した機械とノウハウにより土産菓子や健康食品などの幅広い具材をバー状に成形します。大型機から小型機まで生産量に合わせた装置をご用意できます。

NR-800型 バー・フォーミング・ライン



※外観、形状は予告なく変更する場合があります

NR-250型 バー・フォーミング・ライン



※外観、形状は予告なく変更する場合があります

ご当地フレーバーなどオリジナルチョコレートのご相談も承ります。
エンローバーと組み合わせコーティングも可能です。

NR型カッター装置

成形した具材を流れるスピードに合わせてカットします。

- 切り口が真直ぐな美しい製品が生産できます。
- カットする間隔を簡単に設定できるので製品の長さを変更できます。



※外観、形状は予告なく変更する場合があります