

応 用 例

クッキーの生産

火星入。で吐出した生地をソニックスライサーで均一な厚みにカットし、セットパンナーで天板に自動配列します。



スライスアーモンド入りクッキー

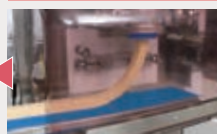
アニマル型クッキー

セットパンナー



ソニックスライサー

火星入。



タルトの生産

コンベヤーとデポジターを火星入。に追設した簡単な設備で「タルト」の連続自動成形を行うことができます。



ゴマとナッツのタルト

ピーチチーズタルト

火星入。



ピンホイール



KDデポジター



ジャム入りクッキーバーの生産

火星入。で棒状に連続吐出後、成形ユニットコンベヤーに搭載した各種オプションによって、ジャム入りクッキーバーを自動生産することができます。



ジャム入りクッキーバー

ジャム入りシリアルバー

ミニギロチンカッター



ブレッドホイール



散粉機付きヨコローラー



サブレの生産

火星入。にフラットノズルを取り付け、板状に連続吐出後、成形ユニットコンベヤーに搭載したスタンピングカッターによって、模様を付けながらカットします。



サブレ

サブレ (ココア)

スタンピングカット



散粉機付きヨコローラー



フラットノズル



リーフ型サブレ入りパイの生産

火星入。で球状成形したものをヨコローラーにて2段階に分けて平たく成形。その後、スタンパーによって菓脈を自動で付けます。



リーフ型サブレ入りパイ

リーフ型サブレ入りパイ (抹茶)

スタンピング



ヨコローラー



ヨコローラー



キャラメルナッツクッキーの生産

火星入。にスマートソリッドフィーダーを接続し、オープントップの状態で成形。その後、散粉機を通過後、スタンパーによって平たく成形します。



キャラメルナッツクッキー

オープントップチョコチップクッキー

スタンピング



オープントップシャッター



スマートソリッドフィーダー



中華饅頭の生産

火星入。で球状成形後、中華まんヒダ付け機で手づくり風のヒダを付けます。さらに自動紙敷きを接続し、中華まんの下に紙を敷くこともできます。



中華饅頭

小籠包

紙敷き



ひねり



ヒダ付け



ハンバーグの生産

火星入。と接続した成形コンベヤーにオプションの縦横ローラーを搭載し、ハンバーグを小判型に成形します。



チーズ入りハンバーグ

ジューシーハンバーグ

ヨコローラー



タテローラー



火星入。



このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。
この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。
このカタログに掲載している写真は、成形の流れを説明するために、安全カバーを外した状態のものが含まれています。

RHEON®

レオン自動機株式会社 本社：〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL：028(665)1111 FAX：028(665)3256 E-mail: info@rheon.com

札幌出張所・〒003-0023 札幌市白石区南郷通20丁目北1-37 TEL:011(864)7741 FAX:011(864)8781 E-mail: sapporo@rheon.com
仙台出張所・〒981-3112 仙台市泉区八乙女3-12-1 TEL:022(371)9231 FAX:022(371)9232 E-mail: sendai@rheon.com
関東営業所・〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL:028(665)6416 FAX:028(665)3256 E-mail: kanto@rheon.com
東京営業所・〒136-0075 東京都江東区新砂1-6-35 JMFビル東陽町02 1F TEL:03(6666)2191 FAX:03(6666)2192 E-mail: tokyo@rheon.com

名古屋営業所・〒465-0092 名古屋市中東区社台3-32-1 TEL:052(776)2400 FAX:052(776)2420 E-mail: nagoya@rheon.com
大阪営業所・〒564-0062 吹田市垂水町3-25-11 TEL:06(6384)9213 FAX:06(6338)1920 E-mail: oosaka@rheon.com
岡山営業所・〒700-0972 岡山市北区上中野2-12-18 TEL:086(243)4011 FAX:086(241)8043 E-mail: okayama@rheon.com
福岡営業所・〒812-0892 福岡市博多区東那珂1-13-15 TEL:092(431)0843 FAX:092(473)0873 E-mail: fukuoka@rheon.com

海外／アメリカ・ドイツ・台湾・上海
URL: <https://www.rheon.com>

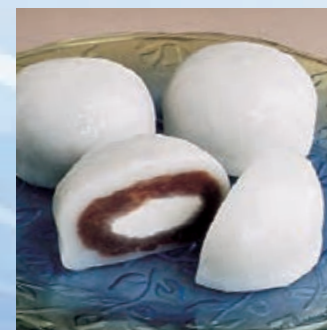
©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2021

No.S-JNCN-067-12J
23085000KP

オプションの組み合わせにより、
火星入®の製品バリエーションがさらに豊富に！

包あん成形機「火星入®」 オプションのご紹介

新製品づくりや品揃えの充実にお役立てください。



CN050



CN700

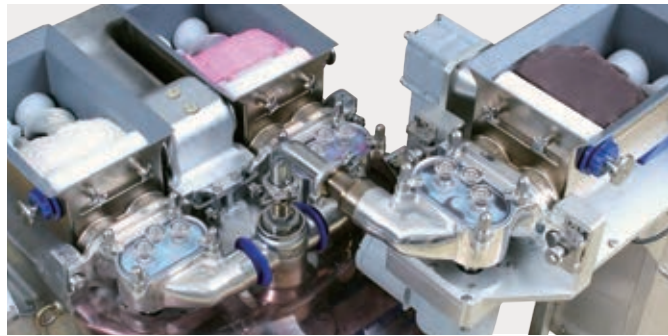


WN155

RHEON®

1 三重包あん装置／4色フィーダー

火星人[®]に三重包あん装置を接続することで、従来の包あん製品（二重構造）の中心にさらにもう1つの素材を送り込み、三重構造の包あん製品をつくることができます。素材の特性に合わせた3タイプをご用意しています。



サイクロイドフィーダー

① 縦型スクリューフィーダー

機種コード：BO004／CN050・CN700 用



泡立てた生クリームなど、特に流動性の低い素材に適しています。また、ジャムやカスタードクリーム、刻んだ栗（固形物）などを含んだペースト状の素材にも適しています。



対応素材例

ホイップクリーム、カスタードクリーム、ジャム、ゼリーなど

最大吐出量

33 kg／時



生クリーム大福



ジャム&生クリーム入りガナッシュ



抹茶月餅
（柚子フィリング入り）

③ ポンプフィーダー

機種コード：BO002／CN050・CN700 用

ごまだねなどの液状素材や、カスタードクリーム、ジャムなどのペースト状素材に適しています。



対応素材例

ソース、ごまだね、ジャム、カスタードクリーム、など

最大吐出量

24 kg／時



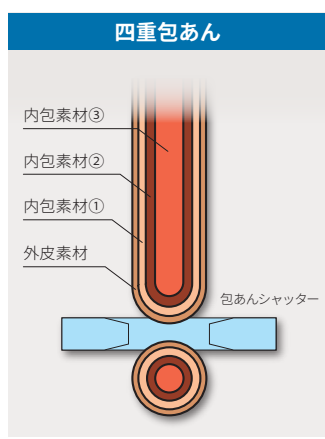
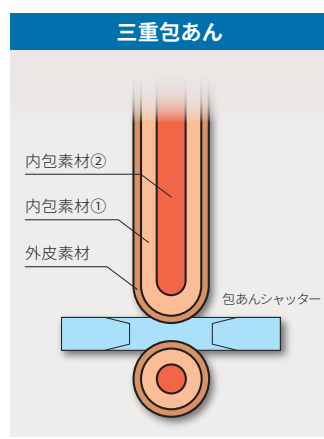
練乳入りガナッシュ



黒蜜入りわらび餅



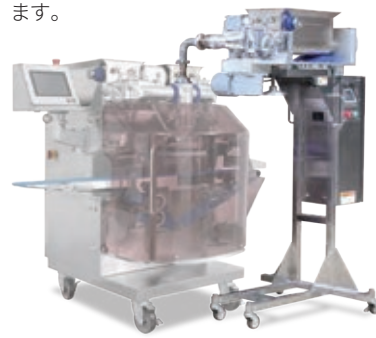
ソース入りコロケ



② サイクロイドフィーダー

機種コード：BD010／CN700 用

火星人[®] CN700 と同様の素材に優しい生地送り機構（サイクロイド方式）を採用。あんや饅頭生地など、ある程度の硬さのある素材に適しています。



対応素材例

粒あん、こしあん、饅頭生地、餅生地、ジャムなど

最大吐出量

130 kg／時



紅白薯類饅頭



黄味しぐれ



3色かまぼこ

4 色フィーダー



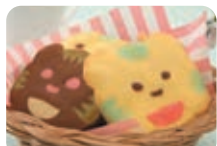
4種類の素材を使用して、四重包あん製品や4色の製品を生産する場合に使用します。「サイクロイドフィーダー」と「縦型スクリューフィーダー」で構成されています。



柚子ペースト入り薯類饅頭



4色彩薯類

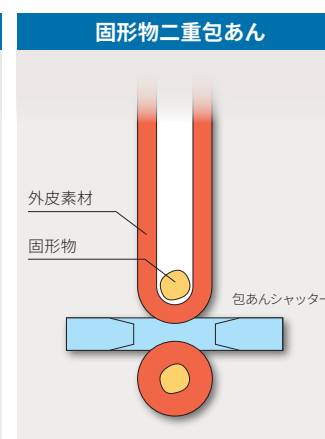
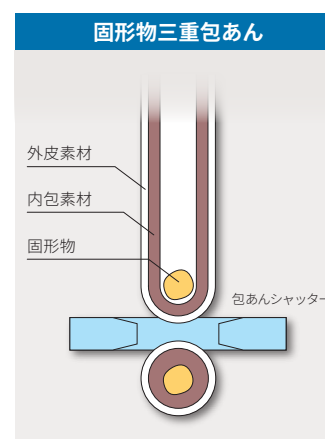


アニマル型4色クッキー

2 固形物包あん装置

機種コード：BO016

火星人[®]に本装置を取り付けることで、固形物入りの製品をつくることができます。エアークッション機能により、固形物の周囲へのエアの抱き込みを減らすことができます。



固形物三重包あん



いちご大福



若桃入りチーズ大福



きんかん入り黄味しぐれ



マロン入りダイヤモンド



オリーブ入りコロケ



サイコロステーキ入りハンバーグ

固形物二重包あん



スコッチエッグ



タコ入り揚げボール

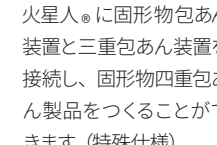


ホタテ入りすり身



ゼリー入り求肥

固形物四重包あん



いちごクリーム大福

3 スマートソリッドフィーダー

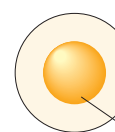
機種コード：EU010

うずらの卵のような小さな固形素材や、ナッツのような粒状素材を火星人[®]に自動供給する装置です。素材を一定量ストックできるため供給の手間が省け作業効率が高まります。

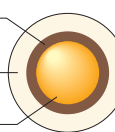


固形物包あん

【二重包あん】



【三重包あん】



ミニスコッチエッグ



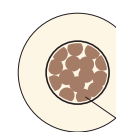
プチトマト大福



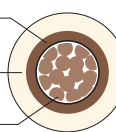
うずらの卵入りはくだん

粒状素材包あん

【二重包あん】



【三重包あん】



チョコレートクッキー
（キャラメルクリーム&アーモンド入り）



ほうじ茶風味の焼き菓子（彩豆入り）



あずき入りパイ



ナッツ



冷凍フルーツ



チョコチップ



ミニトマト



うずら卵

※機種（火星人®）によって取り付け可能なオプションが異なりますので、弊社までお問い合わせください。

4 重合ノズルソニックスライサー

機種コード：SK100

重合ノズルから吐出された生地を超音波カッターの微細な振動（振幅：90～100μm、振幅回数：毎秒2万回）によってスライスする装置です。抜群の切れ味で複雑な形状でもクラッシュアーモンドなどの固形物入りの生地でも、形崩れなくカットできます。連続カットモードで1分間に最大100カットの生産が可能です。



火星人®CN700との接続イメージ

2口特殊ノズル

2色の生地を一度に吐出し、2種類の形状のアソートクッキーを効率良く生産できます。



ナッツ入りひまわり型クッキー

ナッツたっぷり焼きショコラ

ジャンボチョコチップクッキー



スライスアーモンド入りクッキー



アーモンド&ピスタチオサブレ



紅葉クッキー



ノズル形状



さらに「パンナー」を接続することで、人手を介さずにきれいな状態のまま、天板に並べることができます。高効率なクッキーの自動生産が行えます。

5 重合ノズルワイヤーカッタースライサー

機種コード：BO008



ノズルから吐出された生地をワイヤーでスライスする装置です。火星人®本体に直接取り付けできるため場所をとりません。クッキーの形状やサイズ、色、デザインなどは、火星人®のノズルを交換することによって自由に変えることができます。



桜型ショコラクッキー

モザイククッキー

ダイヤモンドクッキー



ハート型ショコラクッキー



マーブルスタークッキー



米粉サブレ

6 CN700デポジター機能オプション

機種コード：BO017



火星人®CN700に本装置を取り付けることで、シャッターで分割するのが難しい柔らかい素材を分割することができます。流動性の高い素材はもちろん、チョコチップやナッツなどの固形物を混ぜ込んだ素材も分割できます。



おはぎ



フィリング入りダイヤモンドタルト



スイートポテト



メープルカッサータ



2色チーズケーキ



ブディグラタン

1 サニタリーブラシレス粉付機

機種コード：DU410



製品の表面に手粉を均一に付着させることができます。ブラシレス方式のため、掃除が簡単、さらに異物混入の心配も軽減されます。また、出入口の集粉装置により、手粉の飛散が少なく生産現場をクリーンに保ちます。



サイクロンタイプ

3 ソニックスライサー

機種コード：SK400



超音波の微細な振動によって、形崩れしやすいデリケートな生地や粘性の高い生地、また固形物入りの生地でも断面を崩さずシャープに切ることができます。また、本装置は単独でも使用できますので、ロールケーキなどのカット作業にもご活用いただけます。



モザイククッキー



羊羊羹

2 ターンテーブル

機種コード：CU100



回転するテーブルにより、まぶし物製品を手軽につくれます。オプションの搬出装置を取り付けることで、製品の自動搬出も可能です。



求肥餅



ごま団子



4 クッキースライサー

機種コード：GK408



包あん機で棒状成形したクッキー生地を定寸カットする装置です。冷凍したクッキー生地を本装置にセットし、スイッチを入れると設定幅に自動でカットします。



天板に並べて焼成



モザイククッキー



5

中華まんヒダ付け機

機種コード：NU032



丸く包まれた中華まんの製品頭部に、手包み風のヒダを自動で付ける装置です。ヒダ付け後、ヒネリ成形を加えることもできます。ヒダの枚数は9枚・12枚・18枚・最大24枚まで変更可能です。



中華まん



小籠包



6

自動紙敷き機

機種コード：PU001 / PU011 (右操作仕様)



上流から供給された製品に1枚ずつシリコン紙を自動で敷く装置です。コンベヤーに開けられた複数の穴からシリコン紙を吸引することにより、ズレることなく正確に搬送できます。製品サイズに合わせて、シリコン紙の長さを80～120mmの範囲で調整できます。



7

紙カップ供給装置

機種コード：BO009



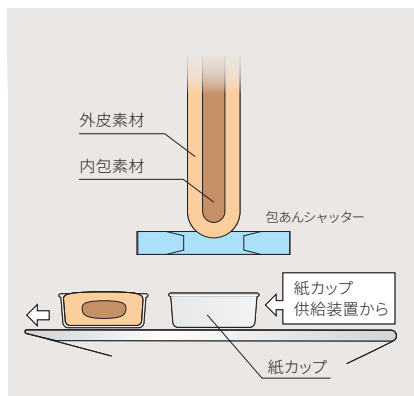
火星人®の成形タイミングに合わせて、紙カップを自動供給します。製品はカップに直接入るため、手に触れることなく衛生的に生産できます。また、粘性の高い素材でも手粉を使わずに生産できます。



アップルガレット



トリュフ入りチョコケーキ



8

グラシncup自動供給装置

機種コード：CW101



本装置を火星人®本体に取り付けることで、製品の下側に丸型シリコングラシncupを1枚ずつ自動供給することができます。朝生製品など、手に触れることなく生産できるため、とても衛生的です。



水まんじゅう



スイートポテト



専用スタンド付き

9

ハーフムーンスタンパー



火星人®で球状に成形した製品を両側から挟み込んで、半月形状に自動成形するための装置です。(ヒダの形状は変更可能ですのでご相談ください)



カレーパフ



野菜揚げもち



10

ターンオーバーマシン

機種コード：TN416



火星人®で分割された餅生地を平たく伸ばして「あん」を充填し、折り畳んで柏餅などの「二つ折り製品」を自動生産します。



柏餅



柏餅 (3色)



11

最中用ターンテーブル

機種コード：BO007



本装置を取り付けることで、最中を手軽に生産できます。回転ディスクに最中種をセットし、火星人®で「あん」を自動充填します。



最中



最中 (縦長形状)



火星人®との接続イメージ

12

天焼き機

機種コード：SH427



春日饅頭、草餅、大福餅、蒸しケーキなど、製品の上面に均一な焼き色を付ける装置です。



チーズ蒸しケーキ



草餅



13 RN洗浄機

機種コード：ZJ110／ZJ120



火星人® 専用に設計された洗浄機です。多数のノズルから噴射される高温水によって、回転するラックにのせた部品を強力洗浄します。洗浄時間は1分・3分、または洗浄時間タイマーで最大30分まで任意に設定できます。



60コートのミキサーボウルも洗浄できます。

1 セットパンナー

機種コード：KP301／KP302



製品をトレイ上に自動配列する装置です。パンニング方式は、間欠摺動式／連続摺動式の2種から生産に合わせて切り替えます。サイズの異なる各種トレイが使用できます。

2 水洗い対応セットパンナー

機種コード：KP312



「セットパンナー／KP302」の機能はそのままに、水洗いを可能にしたモデルです。見やすく操作性に優れたカラータッチパネルを採用しています。

●パンニングモード

連続摺動

複数の製品を1回の摺動で天板に並べます。
最大摺動回数：10回／分
(100個／分まで対応)

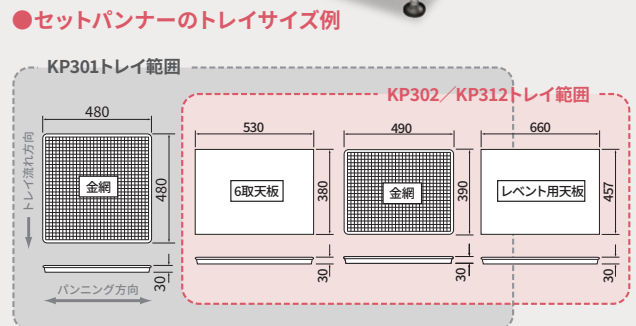
間欠摺動

製品を1つずつ天板に並べます。
最大処理能力：60個／分

●パンニングパターン

標準パンニング

千鳥パンニング



14 生地投入用リフター

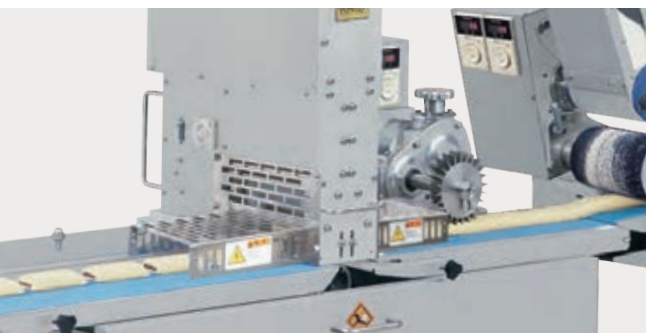
機種コード：NF090



火星人® のホッパーに生地やフィリングを投入する際、誰にでもラクに、安全に投入することができる補助装置です。簡単なスイッチ操作で、ミキサーボウルや番重、コンテナなどをホッパーの高さまで上昇させてから、投入しやすい角度に回転させることができます。

3 成形ユニットコンベヤー

機種コード：UC303



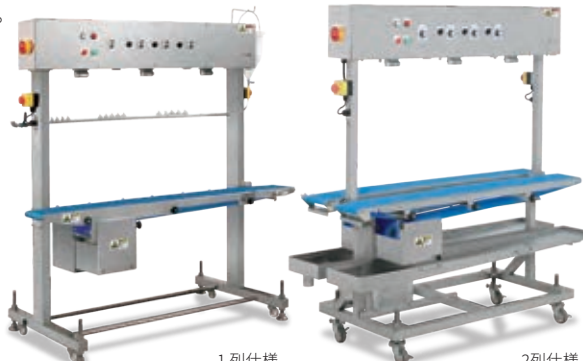
火星人® で成形された製品の、二次成形を行うためのコンベヤーです。各種成形用オプションは3台まで取り付け可能です。これにより、多彩な二次成形が行えます。

4 成形コンベヤー

機種コード：UC213(1列仕様)／UC413(2列仕様)



オプションの「縦横ローラー」が3台まで搭載できる省スペースで効率のよい二次成形コンベヤーです。水洗いが可能ですので、ハンバーグやコロッケ、かまぼこなど、調理食品の二次成形に便利です。



5 ポータブルコンベヤー

機種コード：BC008／BC009



「ポータブルコンベヤー」はコンベヤーの長さやベルト幅、水洗い仕様の有無など、各種選択仕様の中からご要望にあったものをお選びいただけます。



6 幅狭めコンベヤー

機種コード：AC201



2列火星入®などから搬出された製品の列間隔を狭めるための装置です。列間隔の調整により、後工程に都合の良い配列で搬送できます。製品サイズに合わせ、50mm、90mm、130mmとベルト幅の異なる3仕様をご用意しています。分解・組立、掃除が簡単です。また、本体も水洗いが可能です。



8 散粉機付きプレスローラー

製品の頭部もしくは上面を転圧する装置です。製品粘着防止の散粉機を備えています。



チョコ饅頭



10 モーター付きローラーベース3号

モーター付きプレスローラーにタテヨコローラーを取り付け、二段階の転圧ができるようにした装置です。



ソース入りハンバーグ



12 転圧板

球状に出てきた製品を俵形に成形する装置です。転圧ボードの高さは自由に調整できます。



カステラ饅頭



7 倍列コンベヤー



2列火星入®の生産速度に同調し、2列から4列に列変換できるコンベヤーです。後工程に合わせて整列やピッチ調整なども行えます。



9 散粉機付きタテヨコローラー (モーター付き)

散粉機付きプレスローラーにタテヨコローラーを備えた装置です。



あずま饅頭



11 俵状成形装置

球状に成形したおはぎや桜餅などの製品を回転するベルトと下コンベヤーによって俵状に成形する装置です。



おはぎ



13 ミニギロチンカッター

連続吐出された製品をカットする装置です。また、パーツ交換でスタンパーとしても利用できます。



あんころ切り餅



1 モザイクノズル

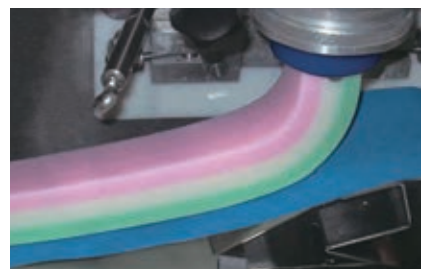


生地をさまざまな模様に棒状吐出します。オリジナルデザインも可能です。



モザイククッキー

3 三色帯ノズル



色合いが異なる3つの素材を1つにまとめ、棒状に連続吐出します。

※三重包あん装置と併用



菱餅

5 ツイストノズル



フィリング入りの生地をツイストしながら吐出します。ひねりを加えたユニークな形状の製品がつくれます。



ツイストクッキー



ツイストソーセージ

7 オープントップシャッター



製品頭部が開いた状態に成形できるシャッターです。



フルーツパイ



オープントップピザ

※各種オプションは対応機種によってご利用いただけない場合があります。

2 マーガレットノズル



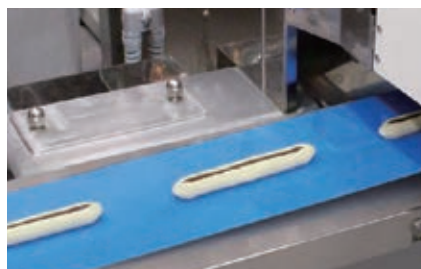
マーガレットの花の形を模したノズルです。立体感のあるユニークな形状の製品がつけれます。

※三重包あん装置と併用



マーガレットクッキー

4 背割りノズル



棒状吐出する生地の表面にスリットを入れながら包あんすることで、フィリングが見えた状態に成形できます。



オープンスティックタルト



調理パン

6 ツインリング



吐出部が2口になっているノズルとリングで生地を吐出し、インクラスターによってリング状に成形します。



クリーム入りドーナツ



イカリリングフライ

8 中華まんヒダ付けシャッター

CN601 用



包あんと同時にヒダ模様を付けることができるシャッターです。



中華まん (9枚ヒダ)



中華まん (12枚ヒダ)

※上記のほかにも、製品の形状に合わせてさまざまなノズル/シャッターがございます。