

卓上ダブルアームミキサー
Exclusive Double Arm Mixer

Innovativa e affidabile

Innovative and reliable

T7

TUFFANTINA

Exclusive double arm mixer



CHECK
POINT

- 生地を無理に捏ねず、非常にしなやかなグルテン膜になるため、食感が柔らかく、歯切れや口どけの良いパンに仕上がります。
- 材料が混ざりやすく、ドライフルーツなどを傷つけません。

Exclusive Double Arm Mixer

視認性の良い安全ガード



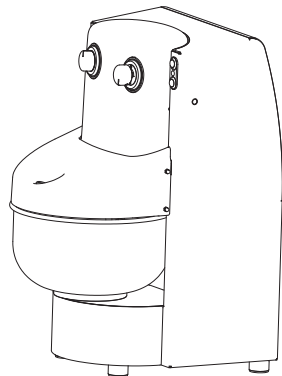
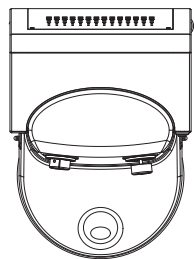
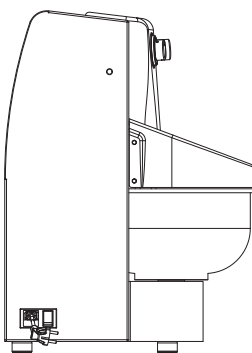
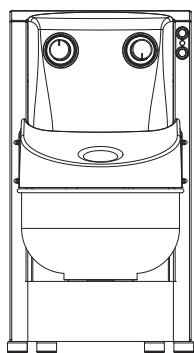
- 粉塵が舞い散りにくく、視認性の高いポリエチレンの安全ガードを採用しています。

生地にやさしいダブルアーム



- 2本のアームで生地を優しく捏ね上げます。

寸法図・仕様表



タファティーナ T7-AV

ボ ー ル	10L
最大生地量	7kg
可変速度	35-70(ストローク/分)
電気容量	単相200V 0.5kW
サ イ ズ	W370xD510xH695mm
重 量	52kg



- 本体の仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
- 写真・画像はイメージです。実物と異なる場合があります。

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員



ToKuRa 戸倉商事株式会社
機械事業部

<http://www.tokura-shoji.co.jp>

- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16
TEL(077)-558-3511(代) FAX(077)-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区上野 5-12-10
TEL(03)-5806-3511(代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/名古屋営業所 〒497-0054 愛知県海部郡蟹江町錦 2-127
TEL(0567)-31-6150(代) FAX(0567)-31-6150
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18
TEL(092)-409-6851(代) FAX(092)-409-6852
- 本社/原材料事業部 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10
TEL(077)-525-2227(代) FAX(077)-522-3708

製造品目：デッキオープン、ドゥコンディショナー、ドゥフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドゥコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス