

ダブルアームミキサー

Double Arm Mixer

生地に合わせて 優しくミキシング

- ✓ ミキシング時の摩擦が少なく
捏ね上げ温度が上がりにくい
- ✓ 吸水性がよくなる
- ✓ 生地を叩かず、引っ張って捏ね上げる
ため弾力性と艶のある生地ができる
- ✓ 練り込みフルーツなどを潰さずに混ぜる
ことができる
- ✓ 歯切れや口どけの良いパンができる



幅広い用途

ミキシングの速度を9段階設定でき、生地の固さや量に合わせて変速できます。グルテン含有量が少なくても、まとまりのある生地仕上がります。ブリオッシュやパネトーネはもちろん、ハンバーグや餃子のタネのミキシングにもご使用いただけます。

投入口

材料の投入がしやすく、使用しないときは折りたためます。



3ステッププログラムと9段階の速度設定

3ステッププログラムでミキシング中の回転速度を自動で変更できます。回転速度は9段階(3 2～7 2)から選択できます。生地の固さや量に合わせて変速できるので、活用の幅が広がります。

使用例

ステップ1
速度 32

ステップ2
速度 42

ステップ3
速度 57

タッチパネル式操作盤

タッチパネル式の操作盤を採用しています。速度設定やプログラムを登録できます。



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。

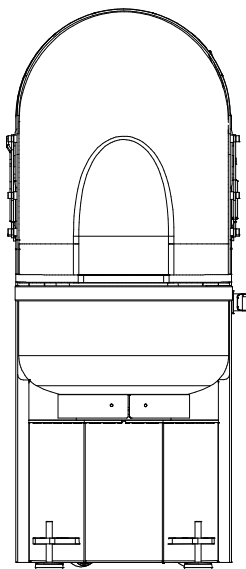
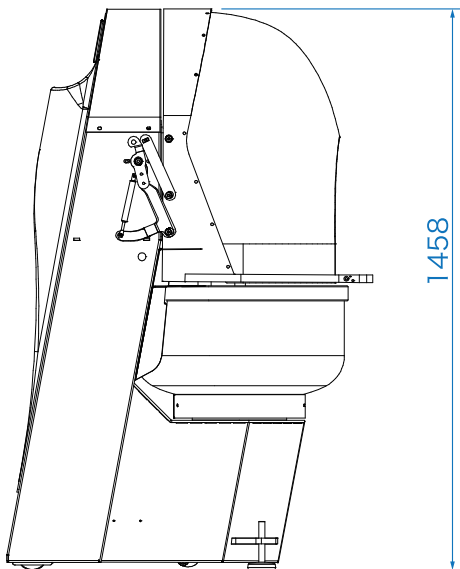
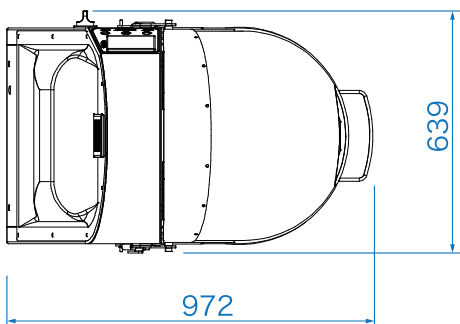


生地量に合わせたアーム調整



生地の量に合わせてアームの長さを調整できます。また、機械を停止したときはアームが必ず上部で停止するため、生地が取り出しやすくなっています。

寸法図・仕様表



IBT45

生地量：3～30kg
定格出力：3相 200V 2.2kW
サイズ (mm)：W639×D972×H1458
総重量：370kg

IBT60

生地量：3～45kg
定格出力：3相 200V 2.2kW
サイズ (mm)：W639×D972×H1458
総重量：370kg

IBT80

生地量：6～60kg
定格出力：3相 200V 4.0kW
サイズ (mm)：W771×D1185×H1623
総重量：562kg

IBT100

生地量：6～75kg
定格出力：3相 200V 4.0kW
サイズ (mm)：W711×D1185×H1623
総重量：590kg

参考仕様図：IBT45

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

●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。

TokuRa 戸倉商事株式会社
機械事業部

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

TOOK FACTORY

SNS



オンラインショップはこちら



- 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)-31-6160
- 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
- 原材料事業部/本社 〒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