



スパイラルミキサー unimix

スパイラルフック回転とボール回転の組み合わせで ミキシング時間を短縮

様々な生地に対応

回転速度を低速と高速で切り替えることができます。また、ボールの回転方向も変更でき、様々な生地に対応が可能です。

2つの操作モード

操作モードは簡単に切り替えることができます。マニュアルモードでは、生地の様子を見ながら好みのタイミングで回転速度を変えることができます。オートモードでは、タイマー登録を行うことで、誰でも簡単に作業を行うことができ、ほかの作業と並行できるので、時間の節約になります。

安心・安全

安全ガードが取り付けられていますので、作業中の事故を未然に防げます。また、安全ガードを外しているときは、ミキサーが作動しない安全機能付きです。操作パネルにある緊急停止ボタンを押すと、緊急時にミキサーの動作を止めることができます。

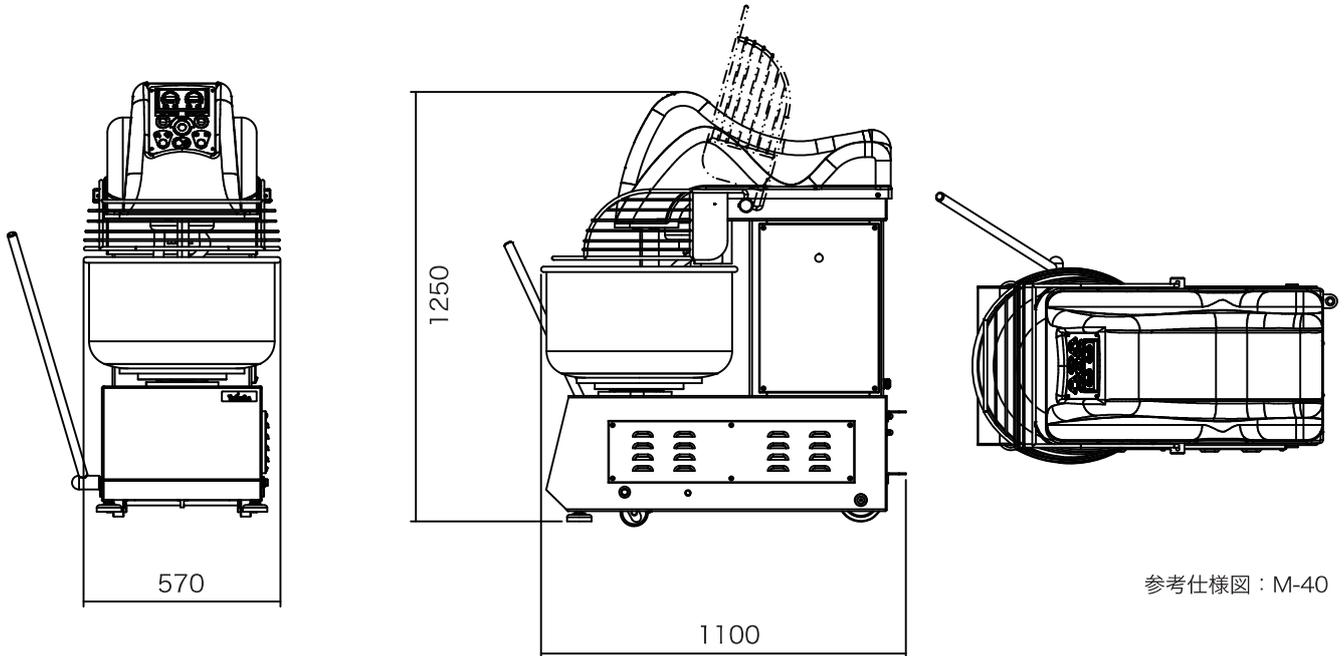


●写真はイメージです、実物と異なる場合があります。

様々な生地に対応

動力伝達ベルトを使用することで、作業時の振動、ノイズが軽減されます。

仕様・寸法



参考仕様図：M-40

M-40

生地量：40 kg
 粉容量：25 kg
 サイズ (mm)：W570×D1100×H1250(1500) ※1
 定格出力：3相 200V 3.25kW
 回転数：ボール 16rpm
 フック 低速 100rpm 高速 200rpm

M-60

生地量：60 kg
 粉容量：37 kg
 サイズ (mm)：W610×D1100×H1250(1550) ※1
 定格出力：3相 200V 3.25kW
 回転数：ボール 16rpm
 フック 低速 100rpm 高速 200rpm ※2

M-80

生地量：80 kg
 粉容量：40 kg
 サイズ (mm)：W730×D1250×H1415(1800) ※1
 定格出力：3相 200V 4.95kW
 回転数：ボール 16rpm
 フック 低速 100rpm 高速 200rpm ※2

- ※1 安全ガードを開けた場合の高さ
- ※2 60Hz 地域ではボール 19.2rpm、フック低速 120rpm 高速 240rpm となります。
オプションでボールの回転数を変更できる仕様もあります。
- 写真・画像はイメージです。実物と異なる場合があります。
- 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。

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



オンライン
 ショップは
 こちら

SNS



- 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