

スパイラルミキサー

ハード系のパン生地作りに最適

フランスパンやライ麦パンなどハード生地の製造に欠かせない汎用パンミキサー。縦型ミキサーのように生地をたたきつけるのではなく、自然な練り込みからグルテンを引き出せるのが特長。ミキシング時間が半分で済む強力なツインスパイラルタイプなどラインナップも豊富です。



型式	外形寸法(mm)			ボール容量(L)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ				
SPI-63M	560	1002	1380	50	3φ200V	3.3	165
SPI-60FX	670	1100	1780	102	3φ200V	5.2	350
SPI-120FX	780	1265	1900	188	3φ200V	10.1	600
SP24D	490	825	1128	45	3φ200V	2.2	280
SP40D	560	900	1154	68	3φ200V	2.6	330
SP80D	700	1143	1280	122	3φ200V	6.0	570
SP120D	800	1270	1300	180	3φ200V	8.0	580

卓上ミキサー

コンパクトで高性能。移動も簡単な卓上型

少量のケーキ作りや調理のごしらえに適した卓上型の縦型ミキサー。特長はプラネタリー攪拌による均一なミキシング。軽量なので、持ち運びも簡単です。



型式	外形寸法(mm)			ボール容量(L)	電源	消費電力(W)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ				
N50	264	364	432	4.7	1φ100V	125	20
KMM770	274	390	343.5	6.7	1φ100V	500	7.9