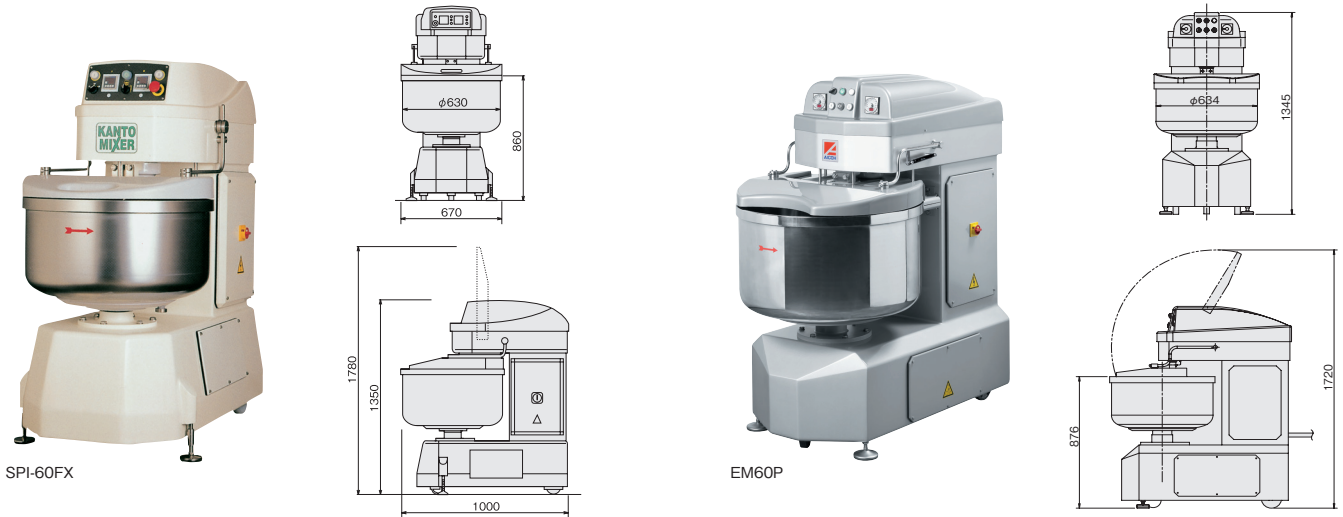


スパイラルミキサー

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
AS25C	566	847	1055	45	3φ200V	1.1/2.2	130
AS50C	590	1050	1218	70	3φ200V	1.5/3.0	280
EM40P	605	1067	1345	80	3φ200V	2.1/3.7	440
EM60P	660	1140	1345	100	3φ200V	2.1/3.7	449
EM80P	708	1229	1470	154	3φ200V	3.0/5.2	508

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下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
KPL9000S	240	400	350	6.7	1φ100V	500	8.6