

スパイラルミキサー KSPシリーズ

効率的なミキシングで多様な製パン需要に対応した新型機。
スパイラルミキサーが最高級のパン生地作りをお手伝いします。

国産スパイラルミキサーの誕生

国内のスパイラルミキサーは大半が欧州からの輸入機に頼ってきました。弊社は、輸入機との比較検証を重ね、日本のパン作りに適応したスパイラルミキサーを開発しました。アジテーター・ボールの形状・クリアランス・回転数比にこだわり、縦型ミキサーのノウハウをつめこんだスパイラルミキサーです。機械的な特性だけでなく、国産であることによるサービスレスポンスを高める事も実現いたしました。



KSP-100

KANTO
MIXER

あらゆるパン生地づくりに対応した国産初のスパイラルミキサー

高品質・安全・衛生を徹底追及し開発したスパイラルミキサーです。

自社開発のアジテーターと ミキサーボールによるミキシング

低速初期の粉の底上がり早く、原料の混合均一性が高いため、初期段階での均一な生地作りを行います。

ミキシング速度は1~4速の速度変更が可能

フランスパン・ドイツパン・食パンまでカバーする可変速仕様です。少量から多量仕込みのミキシング時間を縮め、幅広いパン製法に対応できます。

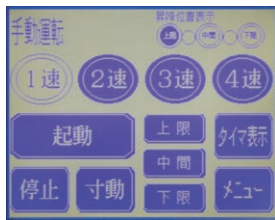
アジテーターとミキサーボールの クリアランス調整は3段階で可能

ミキシング時における混捏力を高め狭小のクリアランス調整が可能です。固形物等の混ぜ物の潰れを軽減することができます。生地を取り出し、清掃が容易に行えます。



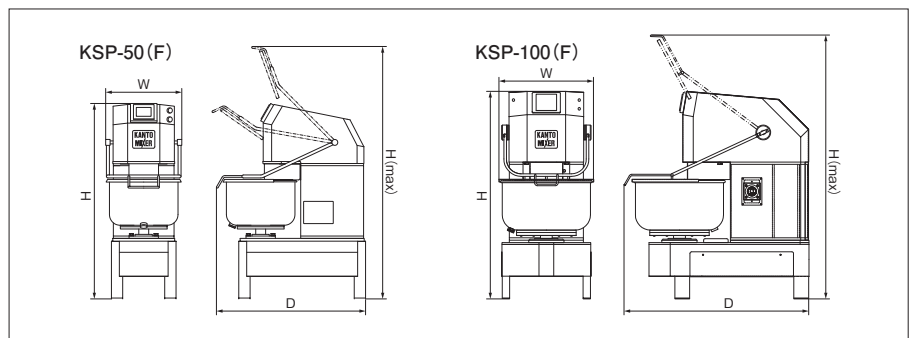
タッチパネルで行う簡単操作

自動、手動運転の切り替え、スピード調整、クリアランス調整、タイマー機能、寸動機能が全てタッチパネルで行えます。製品別の仕込み行程を記憶できるメモリー機能が付いていますので品質の安定が図れます。



仕様

機種名	KSP-50	KSP-100
適用	半袋用	1袋用
推奨粉量(吸水70%時、kg)	12.5	25
攪拌用モーター(kw) 三相200V	3.7	5.5
昇降用モーター(kw) 三相200V	0.09	0.09
D (mm)	1,031	1,246
W (mm)	534	640
H (mm)	1,343	1,371
H (max) (mm)	1,987	2,138
機械重量 (kg)	475	800



*製品仕様は、改良等のため予告なく変更する場合があります。

KANTO MIXER ミキサーの専門メーカー 関東混合機工業株式会社

- 本社/東京出張所 〒174-0061 東京都板橋区大原町3番12号
Tel.03-3966-8651 Fax.03-3966-8656
- 札幌出張所 〒003-0028 札幌市白石区平和通9丁目南2番12号
Tel.011-868-3666 Fax.011-868-3663
- 仙台出張所 〒981-1106 仙台市太白区柳生3丁目5番6号
Tel.022-306-3365 Fax.022-306-3367
- 名古屋出張所 〒452-0841 名古屋市西區城西町208
Tel.052-502-4510 Fax.052-502-4511
- 大阪出張所 〒564-0043 吹田市南吹田5丁目11番18号
Tel.06-6190-0555 Fax.06-6190-0505
- 福岡出張所 〒812-0006 福岡市博多区上牟田2丁目5番13号
Tel.092-482-5331 Fax.092-482-5351
- U R L <http://www.kanto-mixer.co.jp/>
- E-mail (共通) sales@kanto-mixer.co.jp