

STAINLESS

series

グローバルスタンダードモデル

Global Standard Model

店舗から工場まで、幅広い用途にご使用いただけます。



KFM-30



関東混合工業株式会社は
安心・安全、衛生面を追及したミキサーのパイオニア
<http://www.kanto-mixer.co.jp/>

**KANTO
MIXER**



STAINLESS Series Lineup

様々な用途に対応できる、当社オリジナルミキサー



HPI-20・30・50・60・90AS

ボール昇降は全機種、自動で行います。操作性を重視したロングタイプもあります。

アタッチメント交換可能

- ・HPI-60AS(写真)
- ・W723×D857×H1,358
- ・攪拌用モーター三相 200V 2.2kw
- ・昇降用モーター三相 200V 0.1kw
- ・基本重量 340kg



KFM-30・50

ミキサー全体を防水対応した次世代ミキサーです。Vリング標準装備、スケルトン構造で粉だまりがありません。

スケルトン機能+オールステンレス

- ・KFM-30(写真)
- ・W764×D726×H1,910
- ・攪拌用モーター三相 200V 0.75kw
- ・昇降用モーター三相 200V 0.09kw
- ・基本重量 240kg



KTM-90・120・200BL

ミキシングヘッドが昇降する為、重心が低い位置で攪拌できます。周辺機器との組合せも容易です。

ヘッド昇降式ミキサー

- ・KTM-90BL(写真)
- ・W911×D1,292×H(min.1,410/max.1,960)
- ・攪拌用モーター三相 200V 3.7kw
- ・昇降用モーター三相 200V 0.4kw
- ・基本重量 910kg



KDM-60・90

二つの攪拌軸に高効率ミキシングを実現しました。オプションのスクリューフック & クリーナーを併用することで、今まで手作業で行っていた粉合わせ作業を自動化できます。

ダブルアクセルミキサー

- ・KDM-60(写真)
- ・W911×D1,204×H(min.1,356/max.1,785)
- ・攪拌用モーター三相 200V 2.2kw
- ・昇降用モーター三相 200V 0.4kw
- ・基本重量 800kg

KFM・HPI-AS・KTM・KDM Series Spec

区分	外形寸法 (mm)				攪拌 モーター 3相 200V	昇降用 モーター 3相 200V	本体重量 kg
	W	D	H	H(max)			
KFM-30	764	726	1,910	-	0.75kw	0.09kw	240
KFM-50	870	816	2,034	-	1.5kw	0.2kw	360
HPI-20AS	656	673	1,257	-	0.75kw	0.4kw	210
HPI-30AS	700	787	1,294	-	1.5kw	0.06kw	270
HPI-50AS	723	840	1,358	-	2.2kw	0.1kw	340
HPI-60AS	723	857	1,358	-	2.2kw	0.1kw	340
HPI-90AS	757	984	1,429	-	3.7kw	0.2kw	510
HPI-30L-AS	735	787	1,532	-	1.5kw	0.1kw	300
HPI-50L-AS	723	840	1,670	-	2.2kw	0.1kw	380
HPI-60L-AS	723	857	1,670	-	2.2kw	0.1kw	380
HPI-90L-AS	757	984	1,796	-	3.7kw	0.2kw	560
KTM-90BL	911	1,292	1,410	1,960	3.7kw	0.4kw	910
KTM-120-BL	1,155	1,438	1,440	2,048	5.5kw	0.75kw	1,480
KTM-200BL	1,330	1,667	1,560	2,210	7.5kw	1.5kw	1,700
KDM-60	911	1,204	1,356	1,785	2.2kw	0.4kw	800
KDM-90	911	1,292	1,410	1,960	3.7kw	0.4kw	855



KTM・HPI-AS・KTM・KDM Series

業界で初めて、産業用縦型ミキサーのヘッド昇降及び、ステンレス仕様の標準化を実現しました。

安全、安心してご使用いただくために

安全性を追求した構造

攪拌プロダクトゾーンを全てステンレス化しました。

標準仕様の密閉式安全ガードによりミキシング中の外部からの異物混入も防ぎます。

防水リング(赤色部)

偏心金物部・ホルダー部にVリングシールを装備可能にしました。
外部から本体内部への水の進入を防止する為、流水洗浄が可能です。



POINT CHECK
耐熱仕様(80℃以上)のVリングも用意しております。

容易な洗浄

ミキサーベット部もステンレス製で、掃除の為のスペースを設けておりますので、ミキサー周りも衛生的に保てます。



POINT CHECK
従来機種の高さと互換性をもたせてあります。

優れた操作性

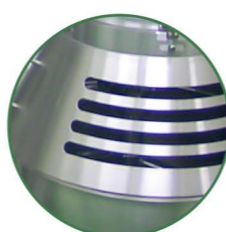
新開発のコンパクトタッチスクリーンを採用。9種類の製品メモリー機能から、全自動運転も可能になりました。
従来のクラッチタイプの使い勝手を継承した簡単4速画面もあります。



POINT CHECK
1速～4速・5速はメーカー固定。6速・7速にお客様のご希望の回転数をセットできます。

異物混入防止

ステンレス製回転式安全ガードを採用。ミキシング中の材料飛散、外部からの異物混入を防ぎます。前面ガードは取り外し可能ですので清掃も容易です。



POINT CHECK
お客様のご要望でスリット式製作しています。

Related Equipment Information

作業をより効率化する関連周辺機器も取り揃えています。

計量・投入までを自動化

小麦粉計量投入装置

ミキシング中に粉体(小麦粉・グラニュー糖等)を自動計量、搬送投入する装置です。
当社のKTM・KDMシリーズ(ヘッド昇降タイプ)と接続する事により、ミキシング工程を省力化できます。(スポンジ生地等の粉合わせに最適)
搬送装置にスクリューを使用していない為、粉玉を作ることがありません。



製品メモリーや種類
小型スクリーンの操作Boxで9種類の製品登録が可能です。(計量範囲1～10kg)

材料投入を自動化・省力化・事故防止

ミキサーボール投入機

お客様の製造ラインに合わせたボールリフターを製作可能。材料(ミキシング後)の入ったミキサーボールを自動でリフトアップ、反転させます。
重いボールを持ち上げる必要もなく、安全な作業環境を作れます。



スクレーパー付
ミキサーボール内面に残留する粘性の有る材料を、スクレーパーにより自動で掻き落とします。

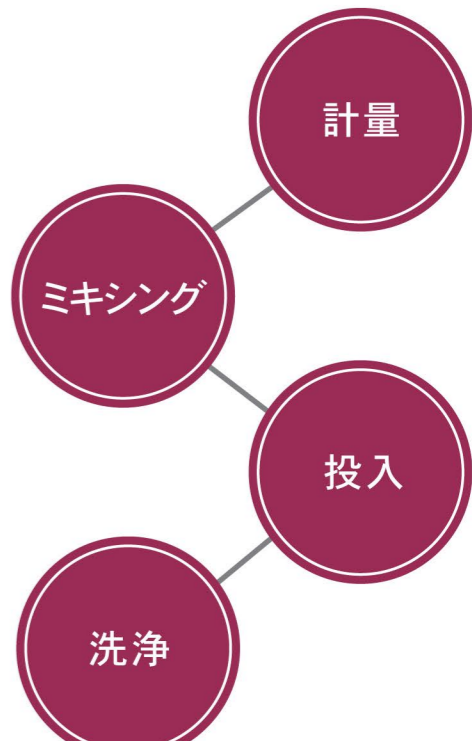
水の消費量が少なく短時間で洗浄

ミキサーボール洗浄機

重いボールも台車に乗せ機械にセットするだけでボールを自動で反転し洗浄が可能です。
洗浄水消費量が手洗いに比べ少なく済みエコに貢献します。



すすぎ水を再利用
1回で約15ℓの水を使用。90ℓボールを約1分で洗浄します。



Accessories Lineup

上質な素材と細部にまでこだわったクオリティのアクセサリラインナップ

ビーター



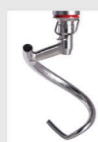
油脂のクリーミングやアイシング、中粘度の攪拌に使用

ドゥフック



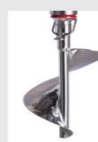
粘る、パン生地等に使用
少量の生地や吸水の少ない固めの生地に対応

スパイラルフック



粘る、パン生地・パイ生地に使用

スクリューフック



洋菓子の粉合わせ・サラダ等惣菜の攪拌に使用

ホイッパー



泡立て用、生クリーム、スポンジ生地等に使用

クリーナー



ミキサーボールの壁面を掻き取ります。



衛生・安全を重視した新世代ミキサー

密閉式安全ガードで異物混入リスクを軽減



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 : 〒984-0002 仙台市若林区卸町東5丁目7番29号
tel.022-390-4706 fax.022-390-4708
- 名古屋出張所 : 〒452-0822 名古屋市西区中小田井4丁目479番
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