



KANTO
MIXER

最高級の生地作りをお手伝い

HPiSeries



100th Anniversary
KANTO MIXER

カントーオリジナルミキサーが最高級

関東ミキサーは、豊富な技術力と経験により、一世紀にわたってお客様の信頼を得て参りました。

ケーキ作りに最適な
小型タイプミキサー



HPi-20・30M

インバーター仕様
20・30リットルミキサー

- ◎HPi-20Mは兼用10ℓ使用可能
- ◎HPi-30Mは兼用20ℓ使用可能

パン作りに最適な
中型タイプミキサー



HPi-50・60・90

インバーター仕様
50・60・90リットルミキサー

- ◎HPi-50は兼用30ℓ・20ℓ使用可能
- ◎HPi-60は兼用30ℓ使用可能
- ◎HPi-90は兼用50ℓ・30ℓ使用可能

工場製造に最適な
大型ミキサー



HPi-120・200

120・200リットルミキサー

- ◎HPi-120は兼用60ℓ使用可能

作業の効率化を重視したロングタイプミキサー
ミキシングボールが自動昇降し、攪拌子を取り外すことなくボールの着脱が可能。



HPi-30L・50L・60L・90L

30・50・60・90リットルミキサー



HPi-120L・200L

120・200リットルミキサー

の生地作りをお手伝いします。

豊富な製品ラインナップで、お客様のご要望に必ずお応えいたします。

取り替え自由な攪拌子で バリエーション豊かなミキシング

さまざまな形の攪拌子をバリエーション豊かに取り揃えております。菓子、パン、ケーキ、ピザなど、それぞれの生地にあったフレキシブルなミキシングが可能です。

異物混入を防止

全面密閉式安全ガードにより作業中の粉塵発生や異物混入を防ぎます。



プロダクトゾーンのステンレス化

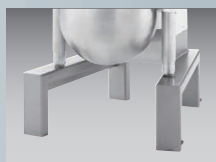
プロダクトゾーンは衛生的にステンレス化を行っています。水分、異物の混入を防止する防水シール(Vリング)の取り付け(オプション)も可能です。

小型タッチスクリーン式操作ボックス採用

- ・ 簡単7速画面により作業性を向上
- ・ 20品目の製品メモリー設定機能
- ・ 全ての運転画面において現在速度・経過時間を表示
- ・ 手動画面にて7速連続切り替えが可能
- ・ 一部アラーム画面による異常箇所の表示
- ・ 防滴保護型構造

掃除の容易な製缶ベッド部(オプション)

掃除の容易な製缶ベッド部で、ミキサー周りを衛生的に保てます。



仕様

機種名	ステンレスボール			回転数 (rpm)							回転数範囲 (理論値)	外形寸法 (mm)			攪拌用 モーター 三相200V	昇降用 モーター 三相200V	基本重量 (kg)			
	内径寸法 (mm)	深さ (mm)	満容量 (ℓ)	1	2	3	4	5	6	7		W	D	H						
HPI-20M	317	305	20	136	248	310	451	50	75	100	136~600	621	692	1,173	0.75kw		165			
HPI-30M	360	365	30	144	246	313	442				100~445	681	765	1,236				1.5kw		250
HPI-30L											702	781	1,534							
HPI-50	410	410	50	108	205	283	365				100~400	706	844	1,358	2.2kw	0.1kw	350			
HPI-50L											775	950	1,675							
HPI-60	460	430	60	98	187	258	333				85~335	706	861	1,358	3.7kw	0.2kw	515			
HPI-60L											775	950	1,675							
HPI-90	538	480	90	105	136	251	335				800	990	1,421	5.5kw	0.4kw	790				
HPI-90L											800	991	1,800							
HPI-120	570	540	120	76	130	195	334				70~335	850	1,155	1,580	7.5kw	0.75kw	1,530			
HPI-120L								855	1,155	1,853										
HPI-200	750	593	205	72	100	163	225	58~264	1,135	1,430	1,680	1,530								
HPI-200L								1,135	1,430	2,055	1,600									

注意 「カンターミキサー」は、上記の範囲内において最大の性能を発揮するように設計されています。上記を参考に、配合において最適な仕込量を決定して頂けるようお願いいたします。
誤った使用は、機械の故障や重大な事故を招くこととなりますので慎重にご検討ください。

- ※上記回転数は空転時の値です。実際の回転数とは異なりますので御注意願います。
- HPI-20M、30Mをパン作りでご利用の場合は、上記回転数1~4の15%ダウンで設定しています。
- 電圧仕様は別途承ります。

アクセサリー



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。



ドウフック
パン生地・パイ生地に使用。



スパイラルフック
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。



スクリューフック
洋菓子の粉合わせ・サラタ等総菜の攪拌に使用。



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。



ボールトラック
(50・60・90用)

*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 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 名古屋市西区城西町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
- URL <http://www.kanto-mixer.co.jp/>
- E-mail (共通) sales@kanto-mixer.co.jp