

アイポンプは省スペースで操作と移動が簡単なポンプです。移送先の充填機ホッパーやタンク類が溢れないようスムーズな汲み上げ技術で品質を損なうことなく敏速に移送することができるベストセラーポンプ：

★Hopper Topper シリーズの小型モデルです。

◆ Benefits: メリット

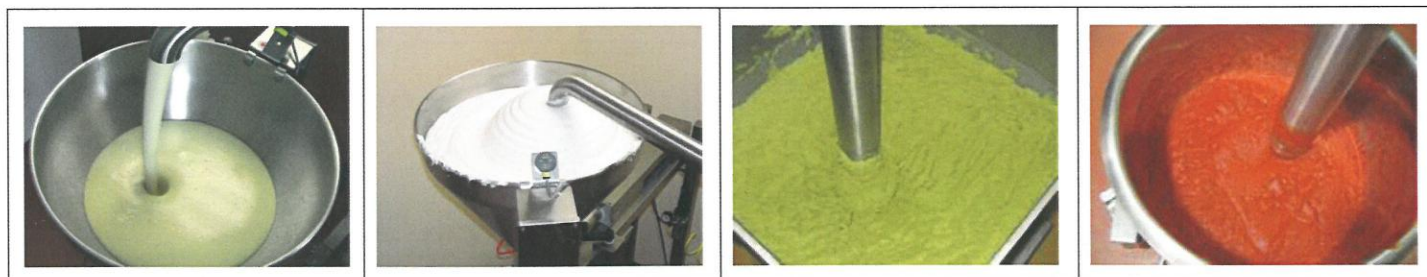
- 力仕事が必要な自動運転連続生産
- 食材を手ですくっているような優しい動作
- ミキシングボウルや桶類等から食材を直接吸い上げ
- 工具なしで敏速かつ部品が少なく軽量、衛生的でシンプルな容易構造。
- 50ℓ～140ℓまでのほとんどのミキシングボウルや桶類等に多用途に運用可能
- コンパクトでユニーク、使い易い傾き可能な構造はミキシングボウル等を簡単に入れ替え可能。

◆ Features: 特徴

- 移動しやすいオールステンレス製キャスター付フレーム
- 2インチ（50mm）ピストンポンプ
- 1.5インチ（38mm）径フレキシブル柔軟排水ホース先はホッパー縁にひっかけられるUパイプ固定式
- 異なる種類の食材の為に速度調節機能
- 食材が移送先のホッパーから溢れないよう自動的に水位を定める残量センサーは充填機精度にも貢献

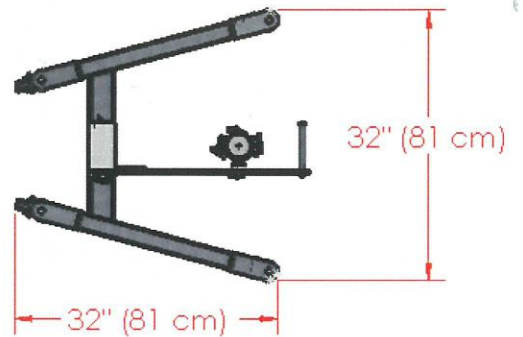
iPump

小型食材移送ポンプ登場!





★Multistation 運用事例



◆ Optional Items: オプション

- A) ホッパー内残量センサー (100V仕様)
- B) 両端ヘルール加締めサニタリーホース (シリコン製)
- C) ステンレス配管各種ご相談にて提供

◆ Shipping Information: 木枠梱包サイズ

- 奥行 1050 mm x 550 mm x 180 mm (重量:113 kg)

◆ 性能仕様

注意：機械能力はその速度等で実行されるように設計されておりますがオペレーターの能力・技術・食材沈殿物のサイズ等、食材の一貫性により異なります。

	<p>Speed : 駆動方式 空気圧力調整弁可変式</p>		<p>Power : 動作環境 エア : 4 CFM @ 80 psi (226.5 ℓ / min @ 6.9 Bar) 電気 : 110-220VAC, 単相 1A (50-60 Hz)</p>
	<p>Volume : 生産能力 200/min (1.2Kℓ/h)</p>		<p>Chunk / Particle Size : 固形/粒径 流動性ある食材～液体 (小麦製品・生地・カスタード・トッピング・アイシング・粘体・固形(最大 6 mm迄)).</p>

*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
- U R L <http://www.kanto-mixer.co.jp/>
- E-mail (共通) sales@kanto-mixer.co.jp