

仕様

HPI/NHP シリーズ

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)			搅拌用 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)	重量 (kg)	1	2	3	4	5	6	7		W	D	H			
NHP-20M	317	305	20	3.7	136	248	310	451				136~600	641	686	1,365	0.75kw		218
NHP-30M	360	365	30	5.8	144	246	313	442				100~445	681	762	1,449	1.5kw		280
NHP-50	410	410	50	9.1	108	205	283	365				100~400	729	839	1,341	2.2kw	0.1kw	380
NHP-60	460	430	60	11	98	187	258	333	50	75	100	729	856	1,341	380			
HPI-90	538	480	90	13.5	105	136	251	335				85~335	800	990	1,421	3.7kw	0.2kw	515

HPI-AS/LAS シリーズ(ステンレス仕様)

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)			搅拌用 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)	重量 (kg)	1	2	3	4	5	6	7		W	D	H			
HPI-20AS	317	305	20	3.7	136	248	310	451				136~600	660	680	1,069	0.75kw	0.04kw	210
HPI-30AS	360	365	30	5.8	144	246	313	442				100~445	720	806	1,294	1.5kw	0.06kw	270
HPI-30LAS													735	806	1,532		0.1kw	300
HPI-50AS	410	410	50	9.1	108	205	283	365				100~400	725	841	1,358	2.2kw	0.1kw	355
HPI-50LAS													725	841	1,659			380
HPI-60AS	460	430	60	11	98	187	258	333				85~335	725	858	1,358	2.2kw	0.1kw	365
HPI-60LAS													725	858	1,659			380
HPI-90AS	538	480	90	13.5	105	136	251	335				85~335	780	984	1,429	3.7kw	0.2kw	530
HPI-90LAS													780	984	1,796			560
HPI-120AS	570	540	120	25	76	130	195	334				70~335	855	1,153	1,577	5.5kw	0.4kw	790
HPI-120LAS															1,853			850
HPI-200AS	750	593	205	43	72	100	163	225				58~264	1,135	1,430	1,680	7.5kw	0.75kw	1,530
HPI-200LAS															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。
- NHP-20・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



ビーター

油脂のクリーミングやアイシング、中粘度の搅拌に使用。

ドゥフック

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・サラダ等総菜の搅拌に使用。

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 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
海外営業部 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 <https://www.kanto-mixer.co.jp/>
- E-mail (共通) sales@kanto-mixer.co.jp



最高級の生地作りをお手伝い

HPI Series

**KANTO
MIXER**

カントーオリジナルミキサーが最高級の生地作りをお手伝いします。

カントーミキサーは、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。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。

ケーキ作りに最適な小型タイプミキサー



NHP-20-30M

インバーター仕様
20-30リットルミキサー

◎NHP-20Mは兼用10ℓ使用可能
◎NHP-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



NHP-50-60

インバーター仕様
50-60リットルミキサー

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



HPI-90

インバーター仕様
90リットルミキサー

◎HPI-90は
兼用50ℓ・30ℓ使用可能

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、それぞれの生地に合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

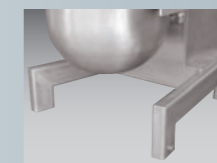
プロダクトゾーンは衛生的にステンレス化を行っています。水分、異物混入のリスクを軽減するシール(Vリング)の取り付け(オプション)も可能です。

小型タッチスクリーン式操作ボックス採用

- ・ 簡単4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

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。(HPI-90はオプション)



安心・安全、衛生面を追求したステンレスタイプ

衛生面を重視したスタンダードモデル



HPI-30-50-60-90-120-200AS

30-50-60-90-120-200リットルミキサー

◎外装ステンレス仕様

衛生面に作業の効率化をプラスしたロングタイプモデル 攪拌子を取り外すことなくボールの着脱が可能



クリーナー付(オプション)
作業・攪拌効率の向上

HPI-30-50-60-90-120-200LAS

30-50-60-90-120-200リットルミキサー

◎外装ステンレス仕様

