



**KANTO  
MIXER**

最高級の生地作りをお手伝い

**HPI/NHP**  
**KTM/KDM**  
Series

**KANTO  
MIXER**

## スタンダードミキサー

スタンダードな小型～中型までのミキサー



### NHP-20・30M

ボール手動ハンドル  
昇降式

外装はステンレス仕様で塗装剥がれによる異物混入リスクの軽減ができます。ボール位置が高いので作業者の負担も軽減できます。追加オプションでタイマー機能、湯煎器仕様等があります。



### NHP-50・60

ボール自動昇降・  
タッチスクリーン  
操作パネル装備

外装はステンレス仕様で塗装剥がれによる異物混入リスクが軽減できます。また、清掃しやすい脚部形状にしたことで、ミキサー周辺を衛生的に保てます。



### HPi-90

## 衛生面特化型ミキサー



### KFM-30・50

ボール自動昇降・  
タッチスクリーン操作パネル装備

ミキサー全体を水洗い可能とした泡立て専用のミキサーです。Vリング標準装備、スケルトン構造で完全清掃が可能です。

業界初!  
BISSC  
認証機

## ステンレスミキサー



### HPi-20・30・ 50・60・90・ 120・200AS

ボール自動昇降・  
タッチスクリーン  
操作パネル装備

NHPシリーズを更に衛生面を向上させた本体ステンレス仕様のミキサーです。小型～大型までのラインナップ

## 品質安定、作業性をより効率化する周辺機器

### 粉供給装置

振動機構を採用し、篩った粉にストレスをかけずに簡単に粉の投入が行えます。ミキサーと連動することにより決められたタイミングで自動的に計量・供給ができるため、作業者を選ばず安定した粉合わせ作業が実現できます。



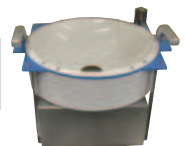
### IHヒーター

ミキサーにセットするだけの簡単操作で熱を加えながらミキシングが可能です。ガス、水を使用せず、安全・衛生的に使用することができ、キャスト取り付けなので移動も容易にできます。

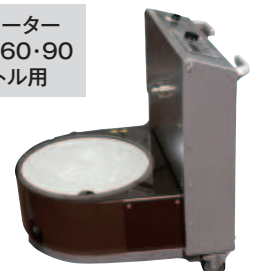


IH  
ヒーター  
熱を加えながら  
ミキシング可能

IHヒーター  
30リットル用



IHヒーター  
50・60・90  
リットル用



## 作業性効率化ミキサー

攪拌子をつけたままボールの着脱が可能なミキサー



**HPI-30・50・  
60・90・120・  
200LAS**

ボール自動昇降・  
タッチスクリーン  
操作パネル装備

ステンレスミキサーのAS  
シリーズに作業の効率化  
をプラスしたロングタイプ  
モデルです。



**KTM-90・120・  
200BL(R)**

ヘッド昇降式  
タッチスクリーン  
操作パネル装備

ミキシングヘッドが昇降する  
為、攪拌位置が低く、ボール  
への材料投入を容易にした  
ミキサー

## ホイッピングミキサー

泡立ての品質、生産性、作業性効率化に特化したミキサー



**KDM-60・90H**

ヘッド昇降式  
タッチスクリーン  
操作パネル装備

2つの攪拌軸で効率良くミキシング。均一なキメの細かい泡立てを実現。オプションのスクリューフック&クリーナーを使用することで、手作業で行っていた粉合わせ作業も自動化できます。



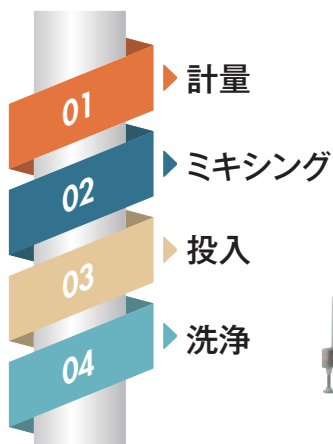
**KZM-90H**

ヘッド昇降式  
タッチスクリーン  
操作パネル装備

3つの攪拌軸で、KDMより更に泡立てに特化したミキサーです。なめらかで口どけの良い生地に仕上がります。従来のミキサーと比べて仕上がりの短縮が可能となり、仕込みの効率化を実現できます。

## ミキサーを中心としたシステム化

従来までの手作業部分をシステム化することにより、品質の安定・生産性の向上・様々なリスク回避に繋がります。





タッチスクリーン  
操作パネル

安全ガード

クリーナー  
(オプション)

プロダクトゾーン  
のステンレス化

取り替え自由な  
攪拌子(オプション)

掃除の容易な  
製缶ベッド部

※使用画像は HPI-90LAS

### 小型タッチスクリーン操作パネル



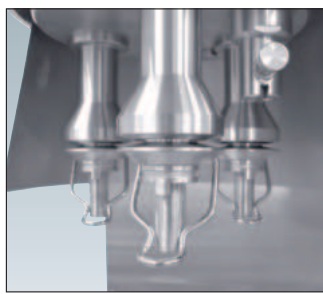
- ・ 簡単運転画面により直感的な操作が可能
- ・ 20品目・10工程のレシピ登録機能
- ・ 全ての運転画面において現在の速度・時間経過を表示
- ・ 7速の速度切替が可能
- ・ 一部アラーム画面による異常箇所の表示
- ・ 防滴保護型構造

### 安全ガード



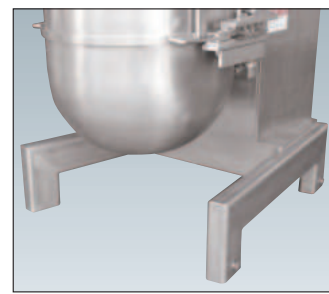
全面密閉式安全ガードにより作業中の粉塵発生や異物混入を防ぎます。

### プロダクトゾーン



縦型ミキサーのプロダクトゾーンのホルダー部分は生地が付着が非常に多く衛生的に保つことが難しい。弊社ミキサーは、ホルダー部分を新しく改良し、隙間を設けることで洗浄が容易に行え、大幅に衛生面が向上しています。

### 衛生面の向上



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

## オプション製品

### アクセサリ



**ビーター**

クッキー、シュー生地  
バタークリーム等  
中粘度の攪拌に使用



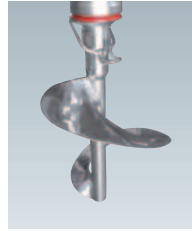
**ドゥフック**

パン生地・パイ生地に  
使用。



**スパイラルフック**

パン生地、ピザ生地等  
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、  
粉体、サラダ等惣菜の  
混合に使用。



**ホイッパー**

生クリーム、スポンジ  
メレンゲ等の泡立て  
生地に使用。



**クリーナー**

ミキサーボールの壁面  
の掻き取り、洋菓子の  
粉合わせ等に使用。  
攪拌の効率を高めます。



**ウイングビーター**

ホイッパーとビーター  
の間。フィナンシェや  
ラングドシャ生地等に  
使用。



**スイートドゥビーター**

ビーターよりさっくりと  
混ぜ合わせたい場合に  
使用。



**特殊フックA**

サラダ等惣菜の混ぜ  
合わせに使用。



**ダブルフック**

スイートドゥビーター  
より更にさっくりと混ぜ  
合わせたい場合に使用。

### ステンレスボール



**ステンレスボール**



**兼用ステンレスボール**



**ボールラック  
(50・60・90用)**



兼用のアクセサリをご使用いただくことで少量の製品づくりを効率よく行う事が可能となります。  
兼用可能容量は下記の通りです。

本体	付属品 (ステンレスボール・アクセサリ)
10リットルミキサー	兼用 5リットル
20リットルミキサー	兼用 10リットル
30リットルミキサー	兼用 20リットル
50リットルミキサー	兼用 30リットル 及び 兼用 20リットル

本体	付属品 (ステンレスボール・アクセサリ)
60リットルミキサー	兼用 30リットル
90リットルミキサー	兼用 50リットル 及び 兼用 30リットル
120リットルミキサー	兼用 60リットル

# 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)			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)	重量 (kg)	1	2	3	4	5	6	7		W	D	H			
NHP-20M	317	305	20	3.7	136	248	310	451	50	75	100	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				85~335	729	856	1,341			380
HPI-90	538	480	90	13.5	105	136	251	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)			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)	重量 (kg)	1	2	3	4	5	6	7		W	D	H			
HPI-20AS	317	305	20	3.7	136	248	310	451	50	75	100	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	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													780	984	1,429			530
HPI-90LAS	538	480	90	13.5	105	136	251	335				780	984	1,796	3.7kw	0.2kw	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								

## KFM 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)			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)	重量 (kg)	1	2	3	4	5	6	7		W	D	H			
KFM-30	360	365	30	5.8	144	246	313	442	50	75	100	100~445	849	762	1,923	0.75kw	0.09kw	240
KFM-50	410	410	50	9.1	108	205	283	365				100~400	942	877	2,047	1.5kw	0.2kw	360

## KTM 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)				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)	重量 (kg)	1	2	3	4	5	6	7		W	D	H (min)	H (max)			
KTM-90BLH	538	480	90	13.5	105	136	251	335	50	75	100	85~335	944	1,282	1,410	1,960	3.7kw	0.4kw	910
KTM-120BL	570	540	120	25	76	130	195	334				70~334	1,149	1,440	1,448	2,048	5.5kw	0.75kw	1,300
KTM-200BL (R)	750	593	205	43	72	100	163	225				70~284	1,257	1,668	1,579	2,179	7.5kw	0.4kw	1,500

## KDM 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)				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)	重量 (kg)	1	2	3	4	5	6	7		W	D	H (min)	H (max)			
KDM-60H	460	430	67	11	98	187	258	333	50	75	100	85~400	932	1,204	1,372	1,785	2.2kw	0.4kw	800
KDM-90H	538	480	103	13.5	105	136	251	335				100~400	945	1,269	1,410	1,960	3.7kw	0.4kw	885
KZM-90H	538	480	103	13.5	105	136	240	285											

**注意** 「カントーミキサー」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をハ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。  
\*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  
／海外営業部
- 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
- U R L <https://www.kanto-mixer.co.jp/>  
□E-mail (共通) sales@kanto-mixer.co.jp