



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まいりました。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。

STAINLESS Series

衛生・安全基準に対応した完全密閉式ステンレス仕様の新世代大容量縦型ミキサーです。製菓・製パンはもとより、食肉、惣菜、水産、化学等のあらゆる業界の「混ぜる」にお応えします。



KTM-10
卓上ミキサー

KFM-30-50
BISSC適合機
流水洗浄可能

HPi-30・50・60・90AS
安全・衛生面を
考慮した多様性ミキサー

HPi-120・200AS
安全・衛生面を考慮した
120・200リットル大容量ミキサー

**HPi-30・50・60・90
120・200LAS**
安全・衛生面を考慮した
ロングタイプミキサー

HPi Series インバーター仕様

様々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合ったフレキシブルなミキシングが可能です。



KDM-60・90H
ケーキ作りに最適な
中型タイプミキサー

KZM-90H
3つの攪拌軸で泡立てに
特化したミキサー

KTM-90・120・200BL(R)
90・120・200リットルミキサー
ヘッド昇降式大容量ミキサー

NHP-20・30M
20・30リットルミキサー

NHP-50・60
50・60リットルミキサー

HPi-90
90リットルミキサー

ミキサーを中心としたシステム化をご提案します。

従来の手作業を自動化できます。

・粉・水・油・液卵等を
自動で計量し供給します。

↓
・計量ミスをなくします。
・作業のプレを軽減し、
品質の安定につなげます。



シェーキングミキサー



SMi-30
きめの細かい
しっかりとした気泡が作れます

SMi-50AS
速度や首振り角度を
細部まで自動で再現します

SMi-90AS

粉供給装置

計量・投入までの作業を自動化。(計量はオプション)



PF-43
粉供給装置

スパイラルミキサー



KSP-50・100
攪拌子・ボールに凝った
国産スパイラルミキサー

ベーグル成型機



KSF-300S
一時間あたり最大3,600個の
ベーグル生地製造が可能です。

投入機

ボールを持ち上げ、ホッパーに材料を投入する専用機です。作業の省力化、事故防止に役立ちます。

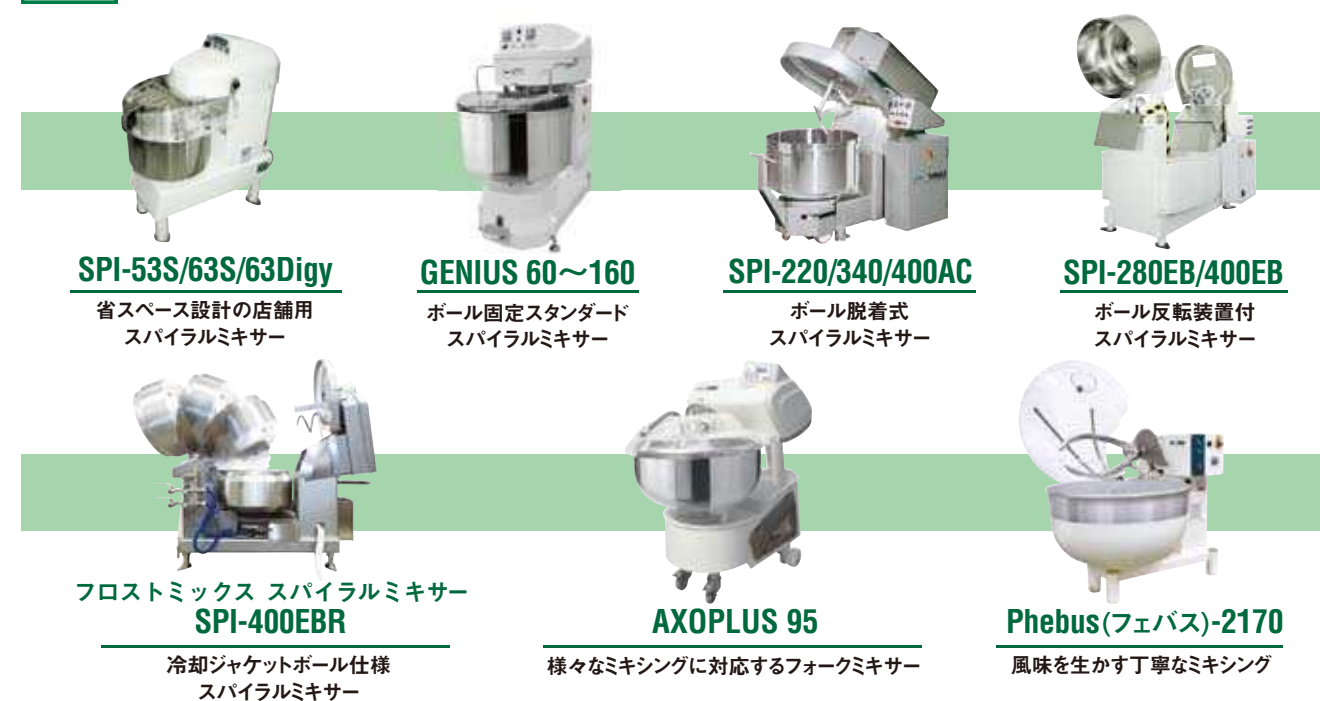


B型タイプ
投入機

D型タイプ
投入機

SPI Series

関東ミキサーオリジナルのスパイラルミキサー及びフォークミキサーです。少量から大量のミキシングまでをサポートいたします。



SPI-53S/63S/63Digy
省スペース設計の店舗用
スパイラルミキサー

GENIUS 60~160
ボール固定スタンダード
スパイラルミキサー

SPI-220/340/400AC
ボール脱着式
スパイラルミキサー

SPI-280EB/400EB
ボール反転装置付
スパイラルミキサー

フロストミックス スパイラルミキサー
SPI-400EBR

冷却ジャケットボール仕様
スパイラルミキサー

AXOPLUS 95

様々なミキシングに対応するフォークミキサー

Phebus(フェバス)-2170

風味を生かす丁寧なミキシング

UNIFILLER Series

BISSC衛生基準に適合したユニファイラ社製多目的充填搬送システムです。動力はエアのみで、電気を使用しておりませんのでウェットフロアでも安心してご利用いただけます。また機械の移動、分解洗浄が容易に行えます。



コンパクトパワーリフト
ホッパー昇降機能付き 充填機

**ユニバーサル1000i
プロ2000i**
中容量充填機

**ホッパー
昇降機能装備**



**ホッパートッパー
パワーリフト**
材料搬送ポンプ

iPump(アイポンプ)
小型材料搬送ポンプ