

VMI自動化ラインのご案内

様々な製造工程を繰り返し効率的に実行します。シンプルまたは細かなミキシング工程への対応：発酵、オートリーズ、異なる原料配合、発酵種、スクラップ生地投入、等々の様々な種類の生地に対応可能です。製造工程の管理及び人的ミスの防止が可能になります。

従来型・ボール台車移動ユニットの自動化システム リニアカローセル



自在型・移動ユニット型自動化システム カロリン



対象ユーザー

- 工程ライン内での最少・最大生産量：1,500kg/h(最少) 8,000kg/h(最大)
- 24時間生産体制：3交代制
- 複雑な工程：オペレーションのミス防止
- 作業者の確保が困難

■ 製品仕様

SPI シリーズ

機種名	ボール容量 (ℓ)	推奨最大粉量 (kg)	外形寸法(mm)				電気容量 (kW)	基本重量 (kg)
			W	D	H	HW		
SPI-53S	50	10	537	985	1,203	1,600	2.2	210
SPI-63S	60	15	540	985	1,205	1,600	2.2	215
SPI-63Digy	60	15	540	985	1,205	1,795	2.2	215
GENIUS 60	133	25	690	1,140	1,360	1,760	6.3	418
GENIUS 80	188	37.5	710	1,215	1,490	1,965	6.3	487
GENIUS 120	267	60	775	1,290	1,490	2,050	6.3	508
GENIUS 160	306	75	880	1,450	1,600	2,110	12.5	715
SPI-220AC	220	75	1,300	1,975	1,475	1,992	19.0	1,395
SPI-340AC	340	100	1,324	2,004	1,475	2,020	19.0	1,600
SPI-400AC	400	125	1,392	2,182	1,475	2,029	19.0	1,750
SPI-400EBR	400	125	1,585	3,045	1,814	3,100	22.0	2,500
SPI-280EB	280	100	1,520	2,611	1,635	2,494	17.8	1,955
SPI-400EB	400	125	1,520	2,811	1,635	2,706	22.0	2,100

ULTIMIX

機種名	ボール容量 (ℓ)	推奨最大粉量 (kg)	外形寸法(mm)				電気容量 (kW)	基本重量 (kg)
			W	D	H	HW		
ULTIMIX200	200	75	1,984	1,250	2,457	200	12.5	※お問い合わせ
ULTIMIX300	300	100	2,126	1,285	2,755	200	22.4	※お問い合わせ
ULTIMIX450	450	125	1,966	1,285	2,978	200	27.0	※お問い合わせ
ULTIMIX600	600	150	2,140	1,285	3,252	200	41.0	※お問い合わせ

ニードスター

機種名	ボール容量 (ℓ)	推奨最大粉量 (kg)	外形寸法(mm)				電気仕様 (V)	電気容量 (kW)	基本重量 (kg)
			W	D	H	HW			
Kneadster KN250	250	75	1,424	1,894	1,805	2,264	200	34	2,400
Kneadster KN550	550	125	1,769	2,197	1,930	2,501	200	55	3,000

フォークミキサー

機種名	ボール容量 (ℓ)	推奨最大粉量 (kg)	外形寸法(mm)				電気仕様 (V)	電気容量 (kW)	基本重量 (kg)
			W	D	H	HW			
AXOPLUS 95	95	12.5	910	1,230	1,275	—	三相200	2.0	205
2170 SEW/MEW	170	25	1,108	1,259	1,178	1,666		6.0	447
2330 SEW/MEW	330	50	1,348	1,426	1,178	1,810		567	
1032	30	7	558	692	598	973	単相200	0.75	80



注意

上記の範囲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。
- 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

- ミキサーの専門メーカー
- 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
 - U R L <https://www.kanto-mixer.co.jp/>
 - E - m a i l (共 通) sales@kanto-mixer.co.jp

KANTO MIXER



スパイラルミキサー & フォークミキサー

SPI series



機能性と耐久性を追求した高品質ミキサー

多彩なスパイラルシステムが
工場のミキシングプロセスを創造します

ボール脱着式スパイラルミキサー

SPI-220/340/400/AC・AV (I)

量産工場での連続ミキシングにも対応する大型モデル。複数のボールを使用することで連続運転が可能、ミキシング効率を高めます。スパイラル以外にも多様な攪拌子を取り揃え、攪拌子の回転スピードを80より270rpmと広いレンジで設定でき（AVシリーズのみ、ACは105/210rpmの2速固定）、硬い生地から高加水生地まで、バラエティに富んだ生地に対応する事ができます。



ボールロック機構
(AVIシリーズ)



ボールロック機構
(ACシリーズ)



Accessories



スパイラル (STD)
生地圧縮したり、引っ張ったりします。硬い生地から多加水生地まで様々な生地に対応します。

※上記以外にも多様な攪拌子がございます。詳細に関してはお問い合わせください。



ツイストスパイラル (OP)
ブレード付きと無しのタイプがあり、生地を切る感じでのミキシング。ブレード付きでその効果を強化します。



ホイッパー (OP)
6mm径のワイヤーを使用して生地をエアレーションします。



スパイラルミキサー用ボールリフター

ミキサーから取り出したボールを反転するためのリフターです。（反転高さ：1700～1900mm）
【標準】ボール手動固定
【オプション】ボール自動固定 ボールスクレイパー機構



反転装置付きスパイラルミキサー

SPI-280EB/400EB

ボールリフト・反転機構をミキサー本体に装備した大型モデル。ミキサーとリフターを一体化した省スペース設計です。リフターからドウボックスへそのまま投入できるので、大幅な設備の入れ替え無しに高品質のミキシングが可能です。



非常に強力かつ高速混合で高品質な生地进行を短時間で完成させる事を可能とした2軸スパイラルミキサー

Kneadster (ニードスター)

硬い生地から高加水生地まで対応。30種類のレシピを登録できる自動運転モードと手動モードの切り替えができ、商品ごとにフックの回転数・ボールの回転数を1rpm単位で任意に設定する事が可能です。生地温度センサーの標準装備により、ミキシング中の生地の温度変化をリアルタイムで確認でき、温度データだけでなくエネルギー（モーター出力）データも1バッチ毎にモニタリングができます。



反転装置付き

ジャケットボール仕様スパイラルミキサー

SPI-400EBR

世界特許を持つジャケットボール付きスパイラルミキサーです。ブライン等の冷媒を循環させることにより、生地の捏ね上げ温度を管理できます。EBタイプと同様にボールリフト、反転機構を本体に装備したモデルです。



空気を含ませながらミキシングを行う事で、乳化、クリーム状、ホイップ状にするのに適した縦型ミキサー

ULTIMIX 200/300/450/600

バリエーションに富んだレシピに対応する攪拌子を多数取り揃えています。30ステップ、99種類のレシピの記憶が可能で、ミキシング中に機械を停止せずに材料の投入をすることができます。また、操作パネルにはシンプルで分かり易いヒューマン・マシン・インターフェイスを装備しています。

省スペース、低コストで使い勝手も抜群
ピザ・中華まん生地等の店舗用ミキサーです



省スペース設計の店舗用スパイラルミキサー

SPI-53S/63S/63Digy

シングル/2デジタルタイマー方式による低高速自動切り替え方式を採用し、使い勝手も抜群です。低速・高速インバーター制御で100rpm～220rpmの任意設定が可能で幅広い種類の生地に対応します。Digyはヒューマン・マシン・インターフェイスを装備し、手動及び自動運転が容易におこなえます。



フォークミキサー

1032/2170/2330 SEW/MEW

ボール容量：30㍓/170㍓/330㍓
フォーク：低速・高速切替、ボール駆動付きタイプ
ツール回転数・ボール回転数は、インバーター調整式。各々個別に変更が可能で、様々なミキシング条件が設定可能です。
SEW=1タイマー MEW=2タイマー
※1032はボール駆動無



スタンダードなスパイラルミキサー

GENIUS 60/80/120/160

シンプル設計で高い耐久性を実現しました。ミキサーヘッド・ミキサーボール固定式、簡単操作の2タイマー式。パン・中華まん等、幅広くお使いいただけます。



フォークミキサー

AXOPLUS 95

ボール容量：95㍓、2タイマー/ボール駆動付きタイプ
ツール回転数・ボール回転数は、インバーター調整式。各々個別に変更が可能で、様々なミキシング条件が設定可能です。

フランスパン専用 **PHEBUS series** フェバスシリーズ

世界中で使用されている、フランスパン用のミキサーです。本場ヨーロッパのタンパク質の少ない小麦粉を、ゆっくり・丁寧にミキシングすることで、しっかりとしたグルテンを形成させることができます。