

横型ミキサ Horizontal Mixer

HM300-3S(インバータ仕様)



おいしいパンは
ミキシングが原点

ストレート法、ノータイム法、スポンジ法など種々異なった製法にも適し、最短のミキシング時間で、ボリューム豊かなすばらしい生地に仕上げます。



インバータ駆動方式

3段階の自由な速度設定を行うことで多様な生地特性に合わせられます。
さらにモータサイズがコンパクトになり、電力消費も抑えられます。

ボウル冷却

冷媒の流れを多数のディンプルで乱す（乱流を起こす）ことにより、非常に効率のよい冷却効果が得られます。

アジテータ形状

側壁生地付着防止新機構のスクレーパーアーム付き。



標準装備 YY-3型 アジテータ

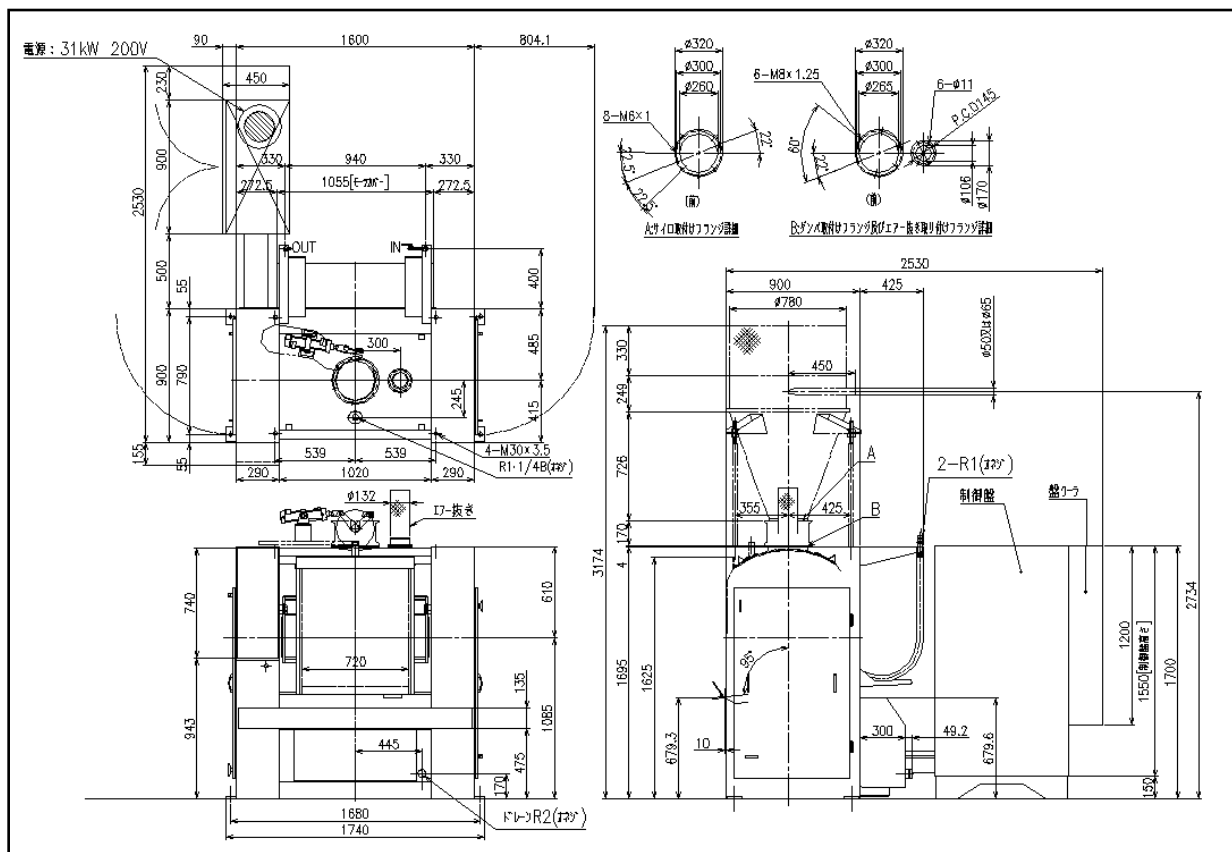


標準装備 ディンプルジャケット

メンテナンス面に配慮

冷却ホースが後ろ出しのため、生地ボックスへのホースからのゴミや結露水の落下を防止します。
手が入れやすくメンテナンスが容易です。

OSHIKIRI



※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

■仕様

仕様 (3速)	
最大生地質量 [kg]	110 (ソフト生地)
アジテータ回転数 [R. P. M.]	135/90/45
アジテータ形状	YY-3
ジャケット冷却方式	水冷式
主電動機 [kW]	30 (インバータ)
転倒用電動機 [kW]	0.75
ボウル転倒	機械式 (ギヤー)
ダンパ開閉 (オプション)	ロータリエアー駆動方式
冷却水口径	R1 (オネジ)
仕込み水口径	R1・1/4 (オネジ)
機械質量 [kg]	2300
冷却負荷 [kW]	10.4

■オプション

1. 本体シーすルカバー
2. ボウルドレーン (手動/自動)
3. ダンパ開閉 (手動/自動)
4. ボックスストップ (手動/自動)
5. パトライト、シグナルタワー表示灯
6. アジテータ部クリアランス調整機構



お客様から大変ご好評
頂いております。

株式会社 **オシキリ**

<https://www.oshikiri.com/>

東京営業所 〆252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 名古屋営業所 〆481-0043 愛知県北名古屋市沖村6反136
 大阪営業所 〆565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10
 福岡営業所 〆811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19
 湘南工場 〆252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 山形工場 〆999-3701 山形県東根市大字東根甲5500
 ㈱オシキリ北日本 本社 〆989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22
 札幌事業所 〆004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1

TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186
 TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555
 TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002
 TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167
 TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969
 TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759
 TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195
 TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768



弊社の品質システムはISO9001:2015
 認証されています。