

横型ミキサ

Horizontal Mixer

HM200 / HM300



おいしいパンは
ミキシングが原点

たて型ミキサでは得られなかった高速捏上げ。
ストレート法、ノートイム法、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。

独自の駆動方式

極数変換モータによって供給された強力なパワーは、瞬時の高トルクを吸収する高動力伝動用ベルトを経て、多列のローラチェーンを通じて確実にアジテータに伝えます。ローラチェーン、ベアリングへの給油も工夫されています。

ボウル冷却

ディンプルジャケットを標準装備。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。



ディンプルジャケット

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のYY-3型を標準装備。オプションとして、硬生地用YY-1型、クリアランス調整が可能なYY-2型もあります。



YY-3型 アジテータ

スパーギヤーによる広角転倒方式

高トルクを静かに伝達し、ボウルの転倒および復帰を確実にを行います。生地の排出も、非常にスムーズです。



ボウル転倒装置

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。主軸シール部のボウルを支えている部材を従来より外側に配置しているため、手が入りやすくメンテナンスが容易です。

<オプション>

- ◆本体シースルカバー（内部の汚れが目視可能になります）

OSHIKIRI

