

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

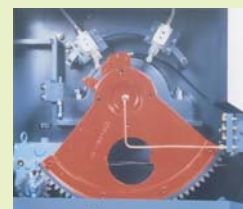
側壁生地付着防止新機構のスクレーパーアーム付きのYY-3型を標準装備。オプションとして、硬生地用YY-1型、クリアランス調整が可能なYY-2型もあります。



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

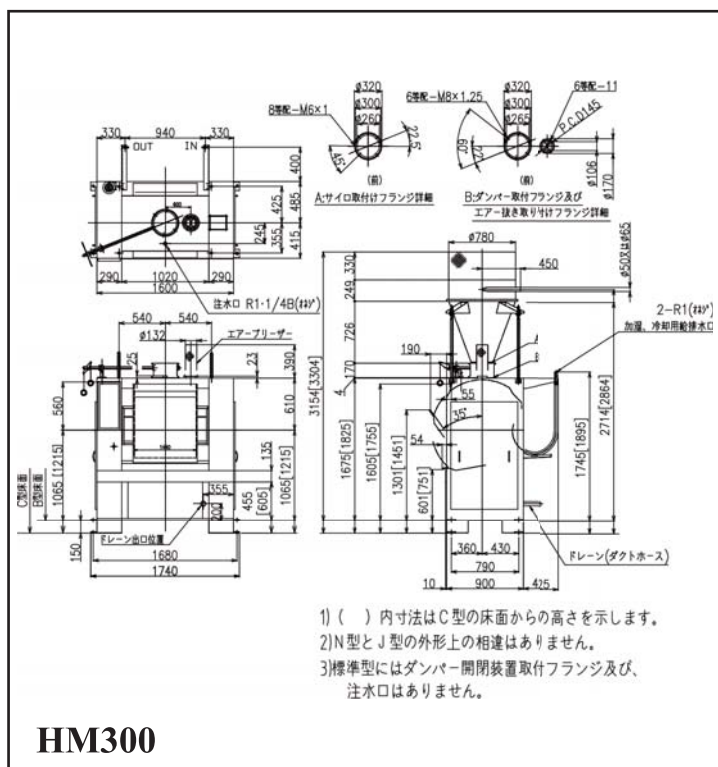
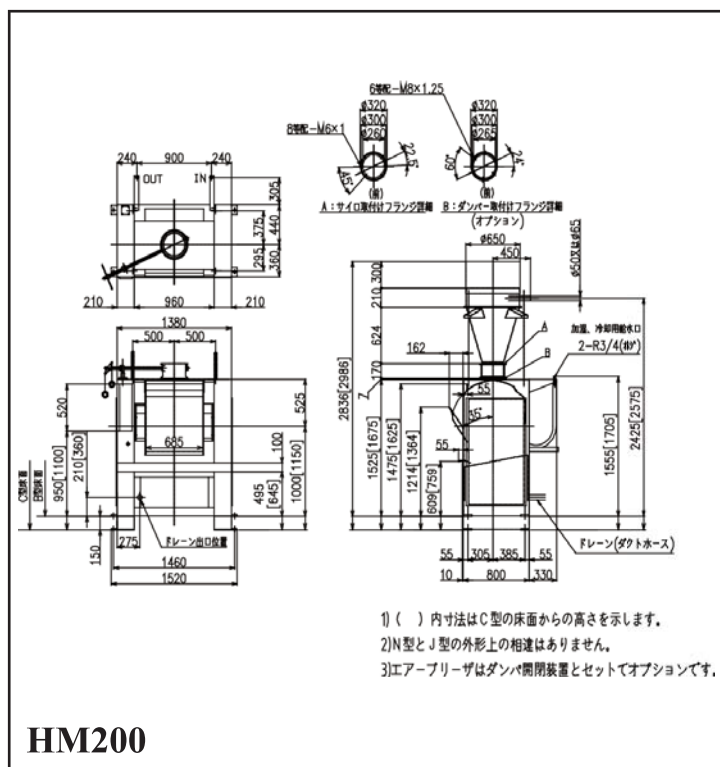
メンテナンス面に配慮

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、手が入れやすくメンテナンスが容易です。

<オプション>

- ◆本体シーシルカバー（内部の汚れが目視可能になります）

OSHIKIRI



仕様

機種	HM200		HM300	
	設置型式	B型 (床直置型) C型 (150mm脚付)		B型 (床直置型) C型 (150mm脚付)
ジャケット容積	18リットル (水冷却)		26リットル (水冷却)	
生地タイプ	N型 (普通生地用)	J型 (硬生地用)	N型 (普通生地用)	J型 (硬生地用)
電源	AC200V 3相		AC200V 3相	
主電動機 (kW)	7.5/3.7	11/5.5	11/5.5	15/7.5
最大生地質量 (kg)	90	90	135	135
アジテータ回転数 (R. P. M.)	84/42	84/42	80/40	80/40
アジテータ形状	YY-3	YY-1	YY-3	YY-1
機械質量 (kg) ※1	1250	1270	2000	2030
転倒用電動機 (kW)	0.4		0.75	
ボウル転倒	機械式		機械式	
ダンパ開閉 (オプション)	ロータリ手動式		ロータリ手動式	
冷却負荷 (kW)	4.2	5	6.3	7.6

※1 表はB型の場合の質量を示します。(HM200) C型の場合は70kg増えます。(HM300) C型の場合は80kg増えます。

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

株式会社 **オシキリ**

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

東京営業所
 名古屋営業所
 大阪営業所
 福岡営業所
 湘南工場
 山形工場
 株式会社オシキリ北日本 本社
 札幌事業所

〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136
 〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10
 〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19
 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500
 〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22
 〒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。