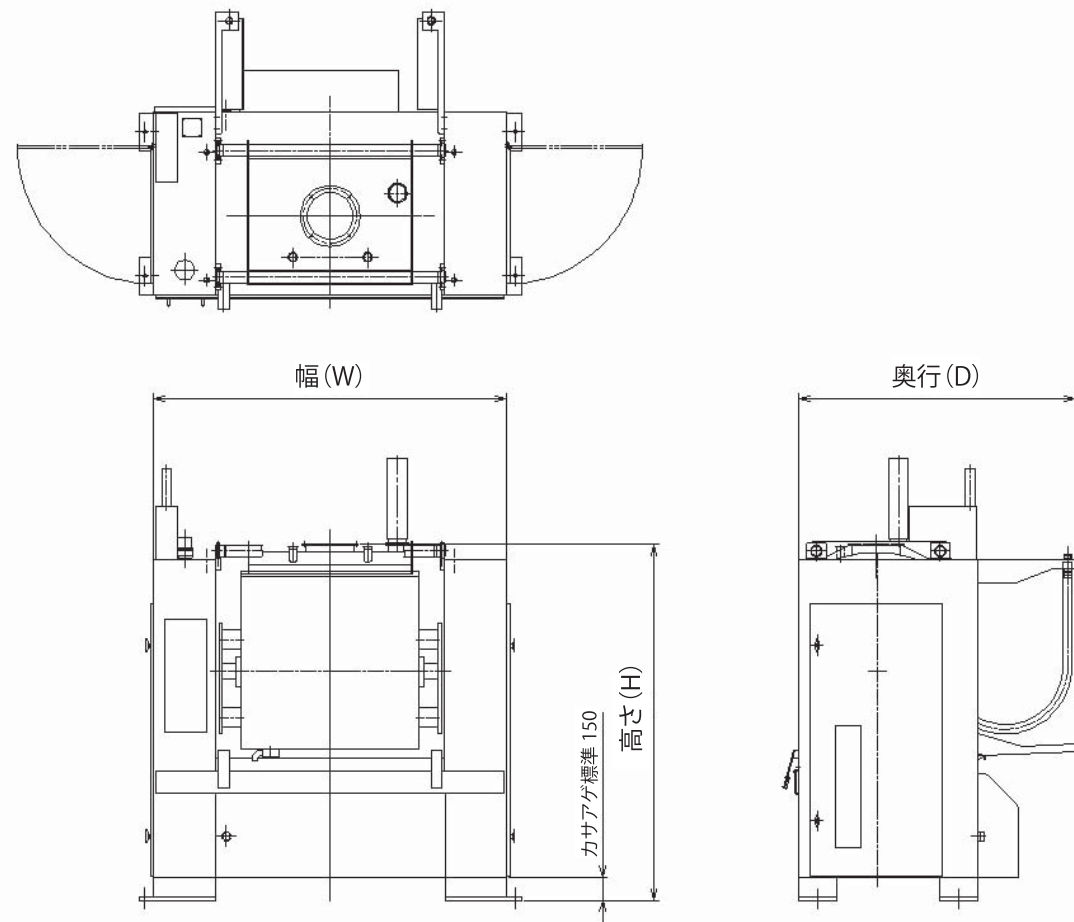


横型高速ミキサ

MX シリーズ

■外観図



■仕様

型式	最大生地重量 (kg)	主軸回転数 (rpm)	主モータ (kW)	概略機械寸法 幅(W)×奥行(D)×高さ(H) (mm)	機械重量 (kg)
MX6	270	72/36	18.5/9.3	2,200×1,800×2,199	5,000
MX8	360	72/36	22/11	2,360×1,853×2,337	6,500

※最大生地重量は、パン生地で中種法などによる吸水64%、捏ね上げ28℃前後の軟生地の場合です。

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

横型高速ミキサ MX シリーズ



株式会社 **オシキリ** <https://www.oshikiri.com/>

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

19.07.26 OSHIKIRI P-229-4

OSHIKIRI

横型高速ミキサ

MX シリーズ

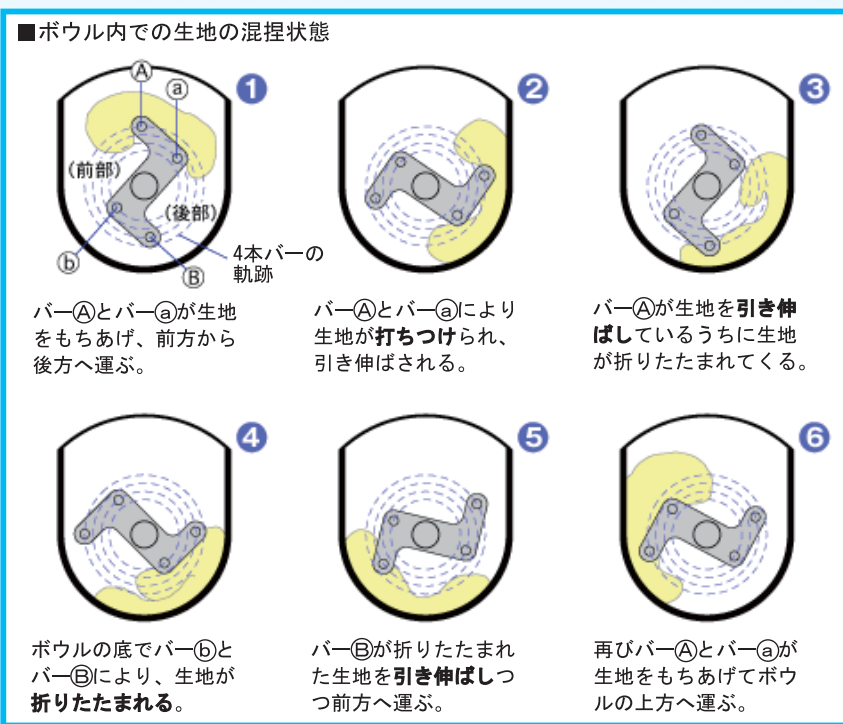
清掃性・安全性が向上し、 さらに使いやすくなりました！

◆ 良い生地に捏ね上げることがミキサの生命

ミキシングの基本理論を具現化することを目指して設計、製作されています。
横型高速ミキサ「MXシリーズ」は、ミキサの心臓部であるアジテータとボウルの形状をはじめ、使う人の立場を考え、細部にいたるまで数多くの工夫をもちこみました。
また、使いやすさ、衛生面にも充分配慮し、耐久性をさらに向上させました。

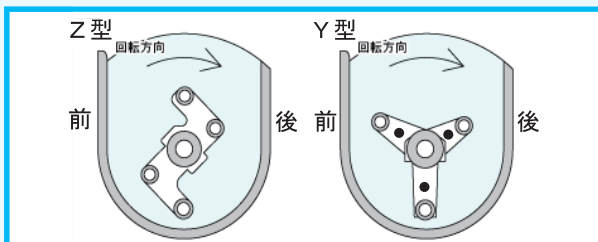
◆ 理論に基づいた混捏

アジテータとボウル形状には、豊富なデータに基づき、数多くの改良が積み重ねられています。
これまでの打ちつけを主体としたミキシングではなく、**打ちつけ、引き伸ばし、折りたたみ**のどれをも均分化して行えます。
その結果、生地発熱、所要動力はともに低く抑えられ、効率的にすばらしい生地を練りあげることができます。



◆ 2種類のアジテータ

アジテータはZ型とY型の2種類を用意しています。
Z型は4本ロッド、Y型は3本ロッド+中間ロッドです。
お好みにより、いずれかをお選びいただけます。



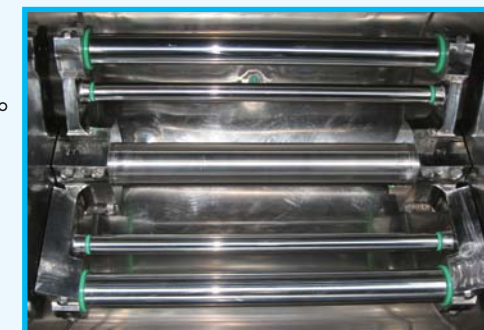
アジテータ部の清掃性がアップ

ボウル側壁とのクリアランスが大きい

▶▶▶ スパイダの裏側の清掃がしやすく衛生的です。

フラット形状のスパイダ

▶▶▶ 凸凹が少ないため生地が楽に取れます。



ボウル冷却の効率アップ

4面強制循環にて主軸まわりも冷却

▶▶▶ ボウル内面側板への生地付着が防止できます。

ボウル先端まで冷却

▶▶▶ 生地の排出が楽になります。

運転音が静か

タイミングベルト方式による主軸駆動

▶▶▶ 樹脂ベルトにより金属音がなく静かです。

▶▶▶ 給油の必要がなく、油よごれもありません。

伸びの少ないタイミングベルトを採用

▶▶▶ 長期間メンテナンスフリーでメンテナンスが楽になります。

シール部の性能アップ

ボウル断熱材カバーの密閉シール(特許第5465480号)

▶▶▶ 粉の進入を防ぎ衛生的です。

ボウル上面は偏芯シール

▶▶▶ ミキシング時の粉モレがありません。



駆動タイミングベルト