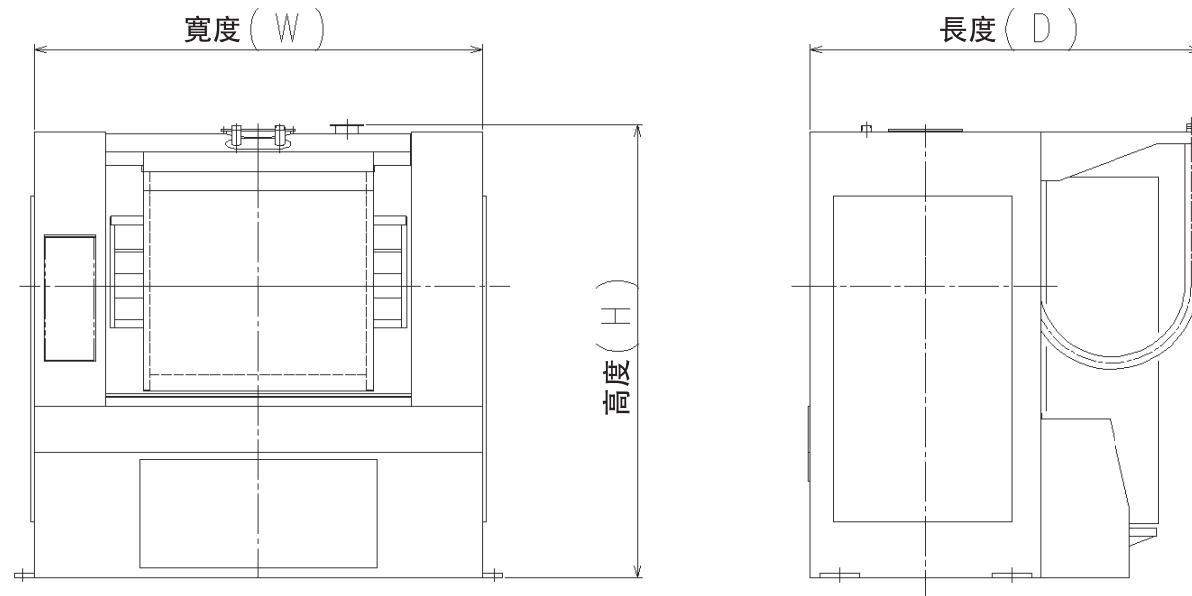


横型搅拌机

HM系列

规格



型号	变速数	最大面团重量 (kg)	主軸回轉数 (rpm)	主马达 (kW)	概略机械尺寸 宽度(W) × 长度(D) × 高度(H) (mm)	机械重量 (kg)
HM200	2速	90	84/42	7.5/3.7	1380 × 1135 × 1530	1250
	2速 (馬力UP)	90	84/42	11/5.5	"	1270
HM300	2速	135	80/40	11/5.5	1600 × 1335 × 1680	2000
	2速 (馬力UP)	135	80/40	15/7.5	"	2030
HM500	2速	220	78/39	15/7.5	1840 × 1670 × 1970	3000
	2速 (馬力UP)	220	80/40	18.5/9	"	3100
HM600	2速	270	78/39	18.5/9	2000 × 1670 × 1970	3150
	2速 (馬力UP)	270	80/40	30/15	"	3200
HM800	2速	360	75/37.5	30/15	2150 × 1880 × 2060	5500
	2速 (馬力UP)	360	75/37.5	37/18.5	"	5600
HM1000	2速	427	75/37.5	30/15	2270 × 1990 × 2295	6500
	2速 (馬力UP)	427	75/37.5	37/18.5	"	6700
HM1300	2速	560	75/37.5	37/18.5	2640 × 1990 × 2295	8000
	2速 (馬力UP)	560	75/37.5	50/25	"	8200
HM1600	2速	710	70/35	50/25	2760 × 2320 × 2490	8700
HM2000	2速	900	70/35	65/32.5	2990 × 2320 × 2490	10200
HM2500	2速	1125	70/35	90/45	3050 × 2420 × 2660	13300
HM3000	2速	1350	70/35	112/56	3180 × 2420 × 2660	15000

*此最大面团重量，是指使用中种制法时吸水率为64%，搅拌完成时面团温度为28℃左右的软面团时的标准。

*详细尺寸请参考外观图。

*规格和图纸在没有通知的情况下不会变更。

*电源的电压因使用国家而定。根据不同规格也可能需要使用变压器。

OSHIKIRI MACHINERY LTD. <https://www.oshikiri.com/>

湘南工場

〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
TEL 0466-44-6184 FAX 0466-44-6187



OSHIKIRI官方微信



OSHIKIRI官方网站

横型高速搅拌机

HM系列

Model
HM200
HM300
HM500
HM600
HM800
HM1000
HM1300
HM1600
HM2000
HM2500
HM3000



Model HM800

以最短的搅拌時間內可以
 制造出品質優良豐滿的面团

OSHIKIRI



横型高速搅拌机

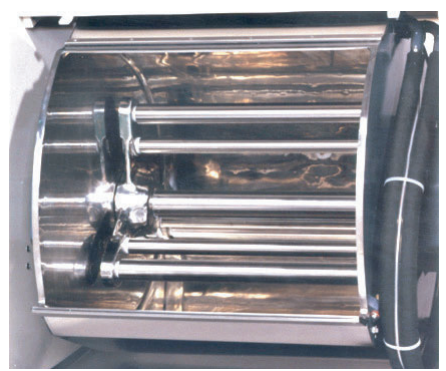
美味的面包源自在搅拌!

HM系列



搅拌器形状

- 為了獲得最佳的搅拌效率可根据用途來選擇使用。
- YY-1型：硬面团用
 - YY-2型：中種・主面兼用（付有搅拌器調整機構）
 - YY-3型：中種・主面兼用（YY-2是固定型的搅拌器）
 - JS型：特殊用途（訂貨製造）



YY-3型 搅拌器

搅拌缸冷却

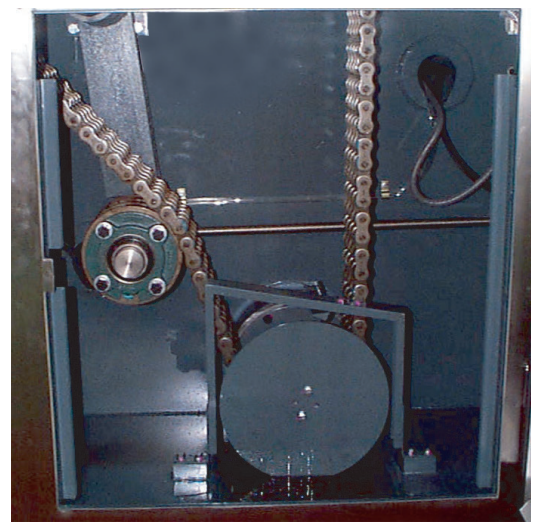
- 採用水冷方式、可以用于冷媒（PP乙二醇等）温度可对应零下。
（HM200, HM300装有小型冷却装置。）
- 冷媒通過多數的凹凸中流動（引起乱流）、可獲得效率極佳的冷却效果。



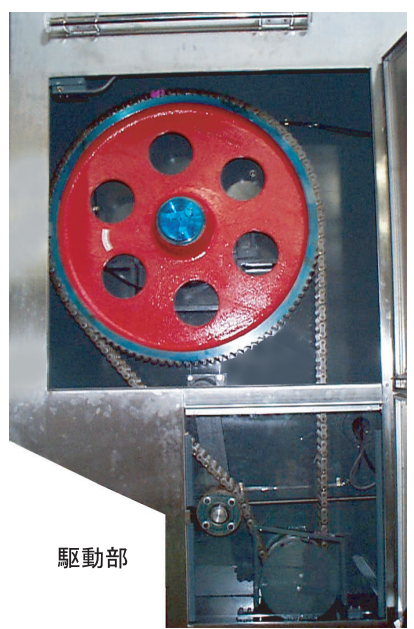
冷却装置

驱动系统

- 以自動鏈條加油系統為標準裝備（HM300以上的機種）
- 廉價強力的多列鏈條驅動



鏈條加油裝置



驅動部

机体与低座的構造

- 將負荷重量分散無遺、順暢且安靜的運轉、及長壽命做出了保證。
- 搅拌中亦無變形的具有強固構造的机体。
- 由于單側驅動、可節省維修的時間。

特殊规格

- ◆ 搅拌后容易排出面团的寬角搅拌缸倒轉型。可在140° 倒轉及120° 倒轉的2種類型之中選擇。
- ◆ 組裝PLC軟件的面团自動排出規格對搅拌的部分自動化做出了貢獻。



Model HM2000-120T

