



MS-60

NEW

〔攪拌子〕
標準装備・オプション



ホイッパー
共通



ビーター
共通



アルミフック
(オプション)
20、25、
30、90



ドラゴンフック
50、60

12. パンミキサー HC-MS 型

BREAD MIXER

- 製菓・製パンだけでなく食品加工や調理の下ごしらえにも。
- 操作パネルで回転数を任意変更することができます。
(50ℓ以上の機種は標準装備)
- 外して洗える安全カバー採用。運転中でも生地状態が確認でき、安全に材料投入ができます。
- 設置床面の清掃がしやすい設計です。
- 他に 20, 30, 50, 90, 120ℓ 有ります

★仕様 (60ℓ 型)

ボウル容量……………60ℓ
電 気……………3 相 200V 3.0kW
回 転 数……………120、175、240、350rpm
寸 法……………600×900×1,340 (高) mm
重 量……………445 kg

13. パン焼き機 HC-CND 型

BAKING OVEN



NEW

- 天板 4 枚横差し×3 段タイプの電気オーブンです。
- 内側に押し上げるドアを採用し、圧力がかかっても開かない気密性の良さでムラなく焼き上げます。
- ガラス扉なので少し離れたところからでも庫内の焼け具合の確認が可能。
- 設置場所や焼成量に合わせて天板 1 枚差しから 6 枚差しまで、1 段から 5 段まで選べます。

★仕様 (600×400 天板)

電 気……………3 相 200V 21.7kW
寸 法……………1,500×1,502×1,930 (高) mm
重 量……………720kg

14. カッターミキサー HC-SA 型

CUTTER MIXER

- スープ・ソース・たれ類各種、玉ねぎ、根菜類の乳化、餃子の具、マヨネーズ、ドレッシング、ハンバーグ、つくね、ソーセージ、パン粉、すりごま、マッシュポテト、ペースト類各種、その他
- ケーキ、クッキー、ドーナッツ、デニッシュペストリー、ナッツ類の粉碎、チーズのおろし、ピューレ類各種
- 25ℓ、50ℓ は低粘度と高粘度タイプがあります。

★仕様 (S はスタンダード、D はデラックス)

容器容量 (全容量)		電気 (3 相・200V)	パッフル (モニター)	使用時最大寸法 (W×D×H)mm	重量
25ℓ	S	3.7kw	手動	953×1,183×1,470	約 100 kg
	D	5.0kw	手動	1,106×1,284×1,382	約 250 kg
50ℓ	S	5.0kw	手動	1,198×1,452×1,639	約 260 kg
	D	12.9kw	自動(100W)	1,266×1,626×1,747	約 400 kg
100ℓ	S	17.2kw	自動(100W)	1,528×1,818×2,072	約 800 kg

<25 (S) 型>

※100ℓ タイプのスイッチボックスは別置きです。

※真空式、ジャケットによる温度管理するタイプもあります