

NEW

15. パンミキサー HC-VM 型

BREAD MIXER

- 製菓・製パン用のミキサーです。
- 現在の製菓・製パン法に適した最良の回転数を選択し4段変速になっています。
- 作動を制限する安全ガード付き。
- 目的に合わせた多彩な攪拌具。

★仕様(30ℓ型)

ボウル容量	30ℓ
電気	3相200V0.4KW
回転数	135、203、270、406rpm
寸法	550×720×1,654(高)mm
重量	280kg



20L

30L

30L/60L 兼用

NEW

16. パン焼き機 HC-DOS-T42B 型

BAKING OVEN

- パン焼き用の電気オープン(ホイロ付き)です。
- タテ差し4枚×2段式
- 小規模工場、販売店、研究所、学校に好適。

★仕様(6取天板)

電気	3相200V14KW
寸法	1,342×1,646×1,770(高)mm
重量	1,100kg



17. 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、ナッツ類の粉砕、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

容器容量 (全容量)	電気(3相・200V)		回転数(2段変速) (Hz:高速/低速)	パッフル (モニター)	本体寸法 (W×D×H)mm	重量
	高速	低速				
25ℓ	3.0KW	1.5KW	50Hz:3,000/1,500r.p.m	手動	930×485×1,170	約100kg
	4.0KW	3.0KW	60Hz:3,600/1,800r.p.m			
50ℓ	4.0KW	3.0KW	50Hz:3,000/1,500r.p.m	手動	1,165×580×1,300	約260kg
	11.0KW	5.5KW	60Hz:3,600/1,800r.p.m			
100ℓ	15.0KW	7.5KW	50Hz:3,000/1,500r.p.m	自動(100W)	1,250×679×1,630	約450kg



<50(S)型>

※100ℓタイプのスイッチボックスは別置式です。

※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。