

13. パンミキサー HC-VM 型

BREAD MIXER



2 OL

3 OL

30L/60L 兼用

- 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 200V 0.4kw
 回 転 数……………135、203、270、406rpm
 寸 法……………550×720×1,654 (高) mm
 重 量……………280 kg

14. パン焼き機 HC-DOS-T42B 型

BAKING OVEN



- パン焼き用の電気オーブン（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 200V 14kw + 1.1kw(ホイロ) 計 15.1KW
 寸 法……………1,330×1,646×1,900 (高) mm
 重 量……………1,250kg

15. カッターミキサー HC-SA 型

CUTTER MIXER



<25(S)型>

- 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

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	3.7kw	手動	953×1,183×1,470	約 100 kg
	5.0kw	手動	1,106×1,284×1,382	約 250 kg
50L	5.0kw	手動	1,198×1,452×1,648	約 260 kg
	12.9kw	自動(100W)	1,266×1,626×1,747	約 400 kg
100L	17.2kw	自動(100W)	1,528×1,818×2,072	約 800 kg

※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