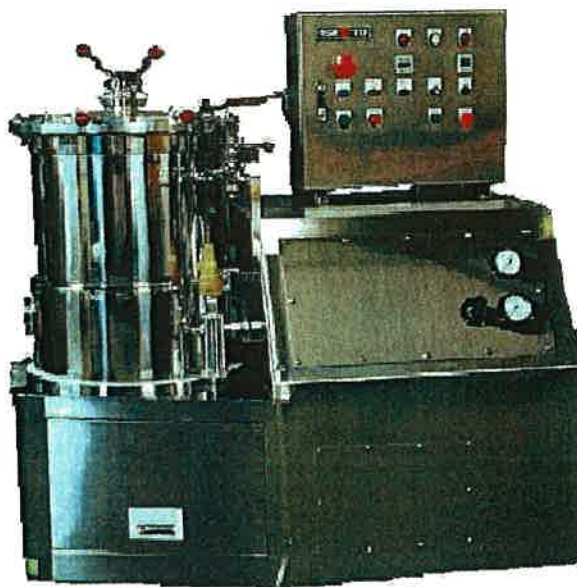


プレッシャーケーキミキサー

Pressure Mixer

株式会社瀬戸製作所

SETO MANUFACTURING CO., LTD

SPM-130 インバータ仕様
Inverter Version◀ プレッシャーケーキミキサー
短時間量産ミキサー
(130)Pressure Cake Mixer for
mass production in a
short time

◇特 長

●省力化

混合タンク内で圧縮空気と特殊ホッパーにより数分の混合で生地を連続して生産可能です。

生地の排出はエア圧力によりステンレス配管で離れたデポジッターまで送ることができ、重たいボールを上げることもリフトなどの設備も必要ありません。

●均一化

混合時間をタイマーにより設定でき、回転速度の切り替えも自動でできるので安定した生地の生産が可能です。

混合タンクの周りにウォータージャケットが装備され生地温度を調整することができます。

従来のミキサーのようなバッチ毎の品質のバラツキをなくします。

●簡単操作と安全性

ミキサーの起動停止、生地の排出まで押しボタンスイッチ操作になっています。混合タンクの蓋は軽く開閉でき各種安全装置により操作は簡単かつ安全です。

●環境問題を考えて

ミキサーの洗浄は混合タンク内で行います。その排水を配管およびデポジッターまで送ることにより洗浄用の水も有効に利用できます。

汚水の量も少なく環境にやさしい設計です。

●多目的に使用可能

長崎カステラ・スポンジケーキ・シフォンケーキ・ロールケーキ・カップケーキ・マシュマロ・ドラ焼き(専用羽根使用)などに対応します。

◇ Characteristics

● Labor-savings

Compressed air and a special hopper carry out continuous mixing of dough in a mixing tank. Dough is discharged and transferred by air pressure through the stainless piping to a depositor, eliminating use of any lifts for lifting a heavy bowl.

● Uniform Mixing

The length of mixing time can be set with a timer and the rotation speed can be automatically switched, resulting in production of stable dough. A water jacket mounted on the periphery of the mixing tank allows adjustment of dough temperature, resulting in elimination of fluctuation in product quality in every batch.

● Easy Operation and Safeness

All the operations from starting and stopping of the mixer up to discharge of dough are carried out with press button switches and the cover of the mixing tank can be opened and closed lightly, assuring safety and easy operation together with other safety measures incorporated in every essential part of the machine.

● Measures for Environmental Pollution

In consideration of environmental pollution issues, washing of the mixer is carried out within the mixing tank, and the used water is transferred through the piping to a depositor to make effective use of washing water, resulting in reduction of soiled water, which in turn contributes to environmentally friendly measures.

● Multi-purposed Application

Applicable in baking of sponge cakes, such as castella, chiffon cakes, roll cakes, cup cakes, marshmallows, Dorayaki (An exclusive vane is used), etc.

株式会社 タイキ

本社
〒168-0074
東京都杉並区上高井戸1-1-5-101
TEL:03-6666-5831
FAX:03-6666-5019

神戸工場
〒651-2148
兵庫県神戸市西区長畑町6-4
TEL:078-939-9233
FAX:078-928-5520

プレッシャー・ケーキミキサー SPM-130型

機械寸法

L 1470×W 900×H 1945

本体重量	750 Kg
電気容量 200V 3P	駆動モーター 5.5KW
	コンプレッサー 1.5KW
混合能力	最大混合生地量 65Kg

