

横型搅拌机

Horizontal Mixer

HM200 / HM300



美味面包
原点在于搅拌

可以进行竖式搅拌机难以实现的高速揉面。
并且适用于直接法、无时间法、海绵法等各种不同制法，
可用最短的搅拌时间制成饱满的优质面团。



独自の驱动方式

极数变换马达提供的强大功率，
经过吸收瞬时高扭矩的高动力传动皮带和通过
多列滚轮链条，切实传递到搅拌器。
对滚轮链条和轴承的加油也作了多种考虑。

搅拌缸冷却

标准配备凹窝钵体。
通过众多的凹窝打散冷媒的流动
(引起乱流)，
可以获得极为高效的冷却效果。



凹窝钵体

搅拌器形状

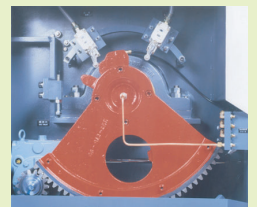
标准配备带有可防止侧壁附着面团
新机构的刮刀臂的YY-3型。
还备有硬面团用YY-1型和可调整
间隙的YY-2型，以供选购。



YY-3型搅拌器

使用正齿轮的广角翻转方式

低噪音传递高扭矩，
切实进行搅拌缸的翻倒和回位。
面团排出也极其顺畅。



搅拌缸翻倒装置

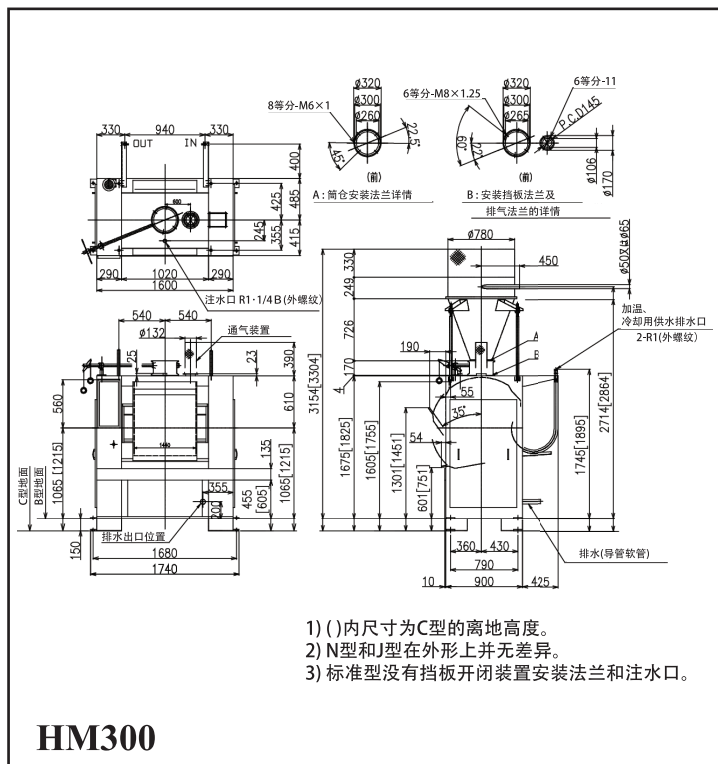
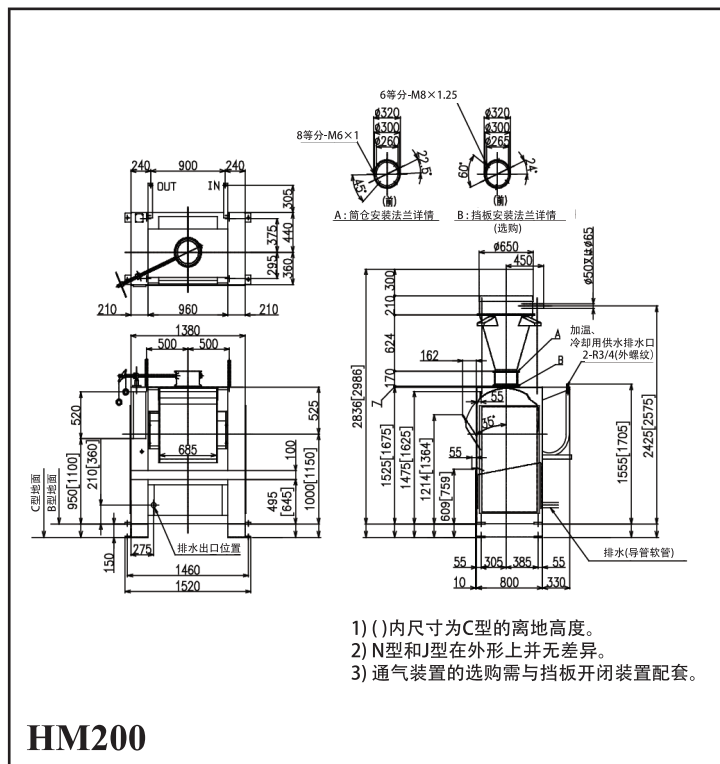
对维护方面的顾及

冷却软管从后方伸出，所以可以防止从连接面团箱的软管上掉出垃圾和结露水。
支承主轴轴封部的搅拌缸的部材原先就配置在外侧，所以方便手的伸入，易于维护。

<选购>

◆主机透明护罩（可以目视观察内部的脏污情况）

OSHIKIRI



规格

机型	HM200		HM300	
	设置型式	B型 (落地式)		B型 (落地式)
	C型 (带150mm脚)		C型 (带150mm脚)	
钵体容积	18L (水冷)		26L (水冷)	
面团类型	N型 (普通面团用)	J型 (硬面团用)	N型 (普通面团用)	J型 (硬面团用)
电源	AC200V 3相		AC200V 3相	
主电动机(kW)	7.5/3.7	11/5.5	11/5.5	15/7.5
最大面团质量(kg)	90	90	135	135
搅拌器转速(R.P.M)	84/42	84/42	80/40	80/40
搅拌器形状	YY-3	YY-1	YY-3	YY-1
机器重量(kg)※1	1250	1270	2000	2030
翻倒用电动机(kW)	0.4		0.75	
搅拌缸翻倒	机械式		机械式	
挡板开闭(选购)	旋转手动式		旋转手动式	
冷却负载(kW)	4.2	5	6.3	7.6

※1 表中所示为B型时的质量。(HM200) C型时增加70kg。(HM300) C型时增加80kg。

*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