



製パン専用スパイラルミキサー
ASシリーズ

スパイラルミキサー AS

AS25C AS50C

ローコストモデルでリテールベーカリーの設備費削減に貢献!
独自の設計方法で生地をやさしくミキシング。



ボールの中心部に向けて傾斜を入れ、中央突起を設ける事で、補助板の役割を補うローコストモデル。

生地全体を引き込みながらのミキシングができる為、少量の生地から効率よくデリケートな生地仕込ができます。

また、伸びにくく、摩損しにくい耐久性に優れた駆動ベルトを使用。ベアリングは、騒音が低く、使用寿命が長いものを使用しています。

1速から2速への変速が簡単操作で自由に出来ます。



AS50C

機能

● 安全カバー



材料の攪拌状態を確認しやすいステンレスメッシュ製。

● ステンレスボール



中心部に突起を設け、生地を練りやすくしています。スパイラルフックと同方向に回転し、生地をフック部に送り込みます。本体装着式。

● 攪拌子



良質なステンレスを使用。どんな種類の生地でも優しくミキシングすることが出来ます。洗浄用排水口(水抜き)付。

● 操作パネル



低速逆転、低速、高速ミキシング
3つのタイマーになっています。

● 手動操作スイッチ

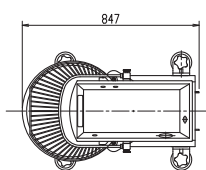


手動運転でもご使用になれます。

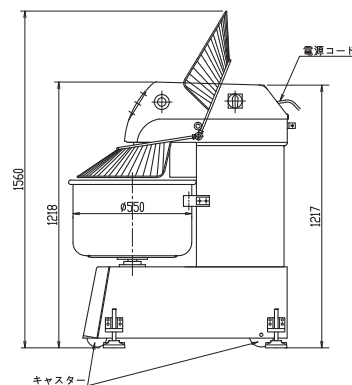
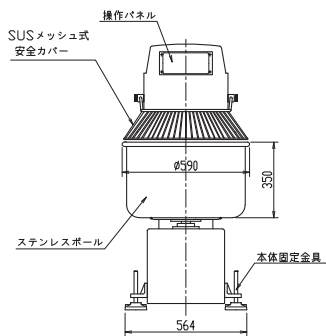
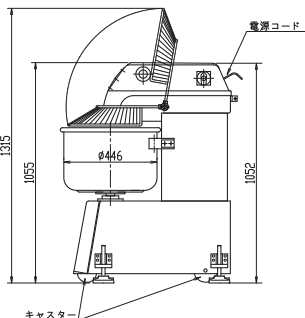
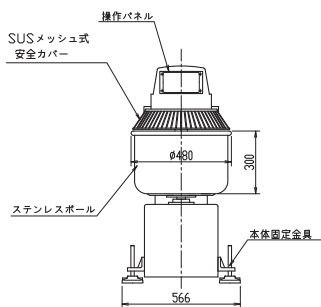
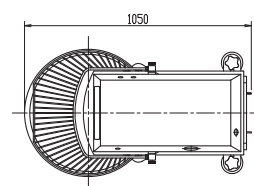


■ 仕様

AS25C



AS50C



	AS25C	AS50C
外形寸法	W566×D847×H1055mm	W590×D1050×H1218mm
安全カバー開放時寸法	W566×D847×H1315mm	W590×D1050×H1560mm
本体重量	約130kg	約280kg
ボール満容量	45L	70L
電源	三相 200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード3m付	三相 200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード3m付
攪拌・ボール回転モーター	(低速) 1.1kW 7.5A (高速) 2.2kW 9.2A	(低速) 1.5kW 8.4A (高速) 3.0kW 12.5A
攪拌モーター		0.75kW 4.8A
ボール回転モーター		
攪拌回転数 (2段変速)	(低速) 135rpm (高速) 270rpm	(低速) 135rpm (高速) 270rpm
ボール回転数	(低速時) 12.8rpm (高速時) 25.5rpm	17rpm
生地量 ※	1.8~20kg	7~34kg

※給水率68%にて算出。能力数値は配合比、使用回転数等で変動します。目安としてご参照ください。

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 **愛工舎製作所**

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

<http://www.aicohsha.co.jp>

※仕様及び外観は研究改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840 名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127 大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230 福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
◎工場: 蕨・春日部・浦和

■このカタログは2018年3月26日現在のものです。 2015.01.25PRINT1000