

スパイラルIS20

本格的なピザ生地が少量から仕込める
コンパクトなスパイラルミキサー

どんな生地でも思いのまま。
ピザ生地づくりに理想的です。

- ボール・スパイラルフックは清潔なステンレス。
- 速度は2段階です。
- ボールカバーを開くとミキシングを停止するリミット機能付きで安全です。



IS20T

■ 操作パネル

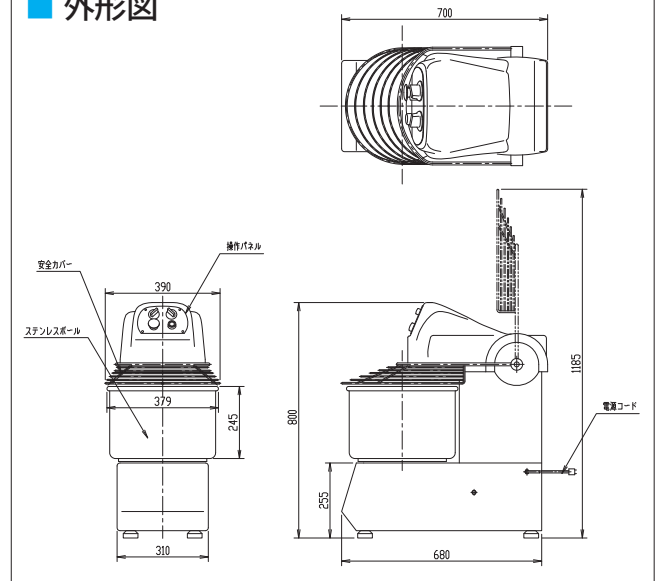


※2段階変速
※タイマー付

■ 仕様

	IS-20T
外形寸法(W×D×H)	390×700×800 mm
ボール容量	23リットル
電源	三相 200V 3極プラグ 20A 250V コード 2m 付
攪拌モーター	0.75kW 50/60Hz
変速機構	2段階変速
攪拌回転数	125, 190 rpm / 50Hz 137, 210 rpm / 60Hz
ボール回転数	12, 19 rpm / 50Hz 13, 21 rpm / 60Hz
本体重量	約 72kg

■ 外形図



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: 茨・春日部・浦和