

MASAMI STANDARD

MODEL 100/200/500

ミキサー

「生地は製品の生命です」

マサミのミキサーは、対向攪拌型の特殊羽根を採用
サクワリとした、くちどけの良い生地に仕上がります

● 特徴 ●

混合仕上げ温度;0℃～自在
窒素ガスの強制混入で油脂の酸化防止
特許羽根で油脂140%まで完全混合
季節を問わず常時安定した生地の仕上がり



ミキサー



冷却機
(オプション)

★ミキサー

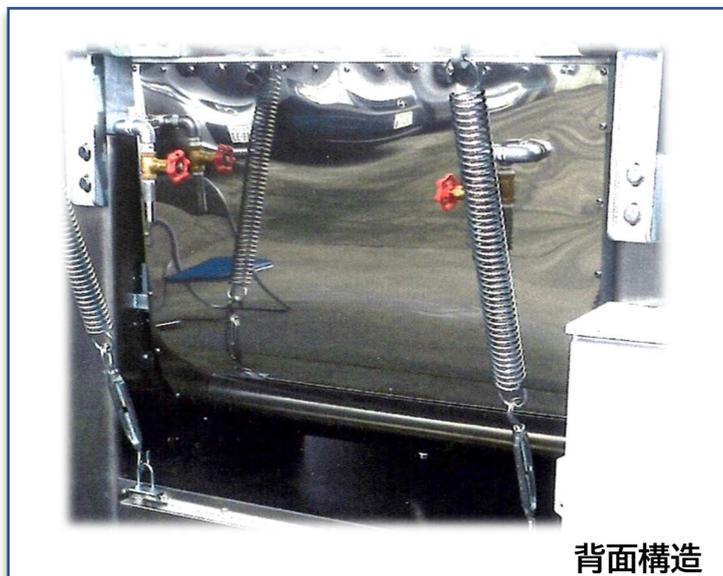
1. 半円筒型ドラム
2. 対向白球型特許羽根
3. 正転、逆転3段 毎分50/100/150回転寸動
4. ドラム自動転倒装置付き手動転倒併設

★冷却機(オプション)

1. 冷却能力 -20℃
2. 冷却機(不凍液)循環
3. 寸法縦1000×横600×高さ990mm



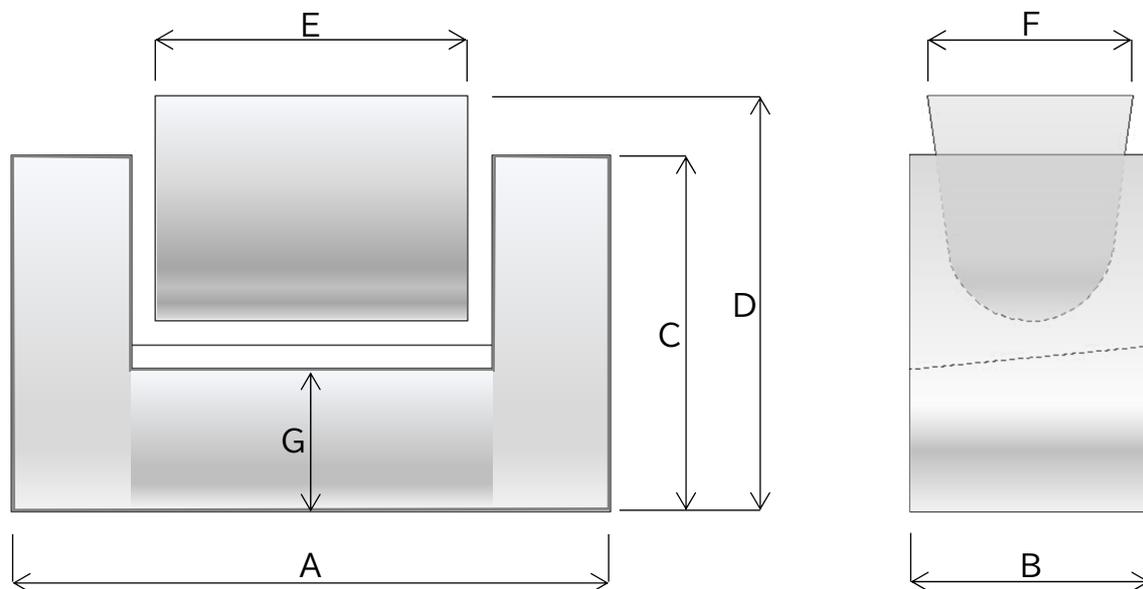
ドラム転倒時



背面構造

◆ 寸法図 ◆

◆ Dimensions : mm ◆



機種 Model	A	B	C	D	E	F	G	使用動力 Power	概略重量 Weight
1袋用(100ℓ)	1035	500	925	1045	580	480	420	2.2KW	500kg
2袋用(200ℓ)	1340	600	1150	1304	785	549	540	3.7KW/0.4KW	800kg
5袋用(500ℓ)	1580	770	1350	1500	1000	712	540	5.5KW/0.75KW	1400kg

MASAMI SANGYO CO., LTD.
マサミ産業 株式会社

〒333-0802 埼玉県川口市戸塚東3-23-9

Tel : 048-223-2283 Fax : 048-223-9942

3-23-9 TOZUKAHIGASHI, KAWAGUCHI CITY,
SAITAMA PREF., 333-0802 JAPAN

Tel : +81 48 223 2283 Fax : +81 48 223 9942

URL : <http://www.masami-sangyo.co.jp>

E-mail : info-m@masami-sangyo.co.jp



MSK20231026STM