

# MASAMI MIXER

MODEL 100, 200, 500

PAT. 5

生地は製品の生命です。  
冷却方式で絶対に「フ」が出ず常に安定した生地を製造するには、  
このミキサーが最適です。  
極短時間でだまのない完全混合生地が得られます。



甘味を落としても美味しい菓子  
ができます。  
特許冷却でグルテンの多い、  
硬質小麦粉の使用と窒素ガス  
の強制混入で、生地ボリューム  
が多くなり、火通りがよく、  
食べ口がよい製品になります。

特許権 5カ国取得

Masami Mixer's patented system-cooling and inactive gas injecting-enables  
The use of high quality hard flour without developing of gluten texture and  
Makes voluminous dough, so resulting in delicious cakes.

## 特徴

1. 混合仕上温度0 ~ 自在
2. 窒素ガスの強制混入で油脂の酸化防止
3. 特許羽根で油脂 140%まで完全混合
4. 季節を問わず常時安定した生地ができる

## FEATURES :

1. Mixing temperature : 0 ~
2. Inactive gas delays oxidation of fat.
3. Patented mixing arm ensures quite homogenized dough.
4. Constantly stable dough is obtained regardless of seasons.

**マサミ産業株式会社**



## ミキサーの性能と仕様

### ミキサー

1. 半円筒形ドラム
2. 特許羽根対向攪拌型
3. 正転、逆転 3 段階毎分 50、100、150 回転寸動付
4. ドラム自動転倒装置付手動転倒併設

### SPECIFICATION:

1. Semi-cylindrical drum
2. Opposite arms with opposite rotation (Pat.)
3. Reversible rotation in three steps (50, 100, 150r.p.m) with inching switch.
4. Automatic and manual drum tilting.

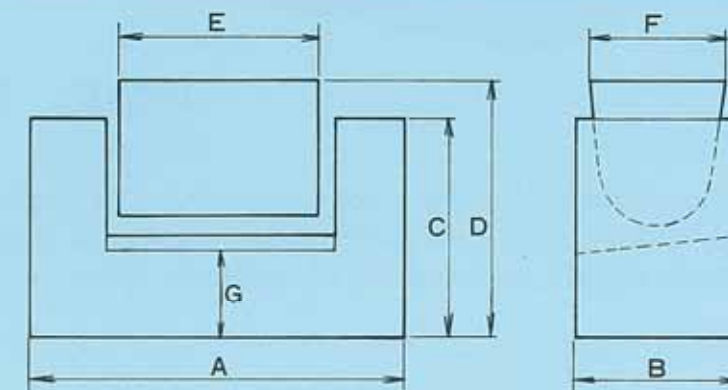
### 冷凍機

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

### Cooler :

1. Cooling capacity -20
2. Cooling brine circulation
3. Dimensions : Width 600mm  
Length 1000mm Height 990mm

ミキサー寸法図  
DIMENSION



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

## マサミ産業株式会社

本社 〒332-0002 埼玉県川口市弥平 4-5-24  
工場 TEL:(048)223-2283(代) FAX:(048)223-9942  
URL <http://www.masami-sangyo.co.jp>  
E-mail [info-m@masami-sangyo.co.jp](mailto:info-m@masami-sangyo.co.jp)

**MASAMI SANGYO CO., LTD.**

4-5-24 YAHEI, KAWAGUCHI CITY, SAITAMA PREF, JAPAN 〒332-0002

20111208

代理店 Agent