

PATENT PEND
U.T.15-V型

真空ミキサー

ミキシング中に減圧脱気を行いますので、特色のある多加水麺の製造を行うことができます。



●本機は100kgタイプです。

■特長

- ①ミキシング中に減圧脱気を行いますので、水分の浸透が粉の中心まで早い。(水和、熟成が早い)
- ②こしが強く締まりのある麺ができます。
- ③茹でると半透明で浮き上がりの遅い麺となります。
- ④2軸式ですので、ミキシング時の発熱を低くおさえることができます。
- ⑤上ブタ等各個所安全スイッチ付。
- ⑥全自動型は各操作が全て自動で行うことができます。
- ⑦安全対策も万全です。

■仕様 (能力及び電力表)

能力 (kg)	電力 (kw)	主軸回転
25	2.2	無段変速で自動2段切替
50	3.7	〃
75	5.5	〃
100	5.5	〃
125	7.5	自動2段切替
150	11.0	〃

- 真空度 最大60cmHg
- 主軸数 2軸
- その他 ①全自動型、手動型の2機種。
②高・低速用各デジタルタイマー付。
③無段変速式は回転計付。
④真空ポンプは水封式です。
- オプション ①自動給粉用フタ。
②一定給水装置

●このカタログに掲載した製品の仕様及び外観・寸法は改良のため予告なく変更することがあります。



株式会社 豊製作所