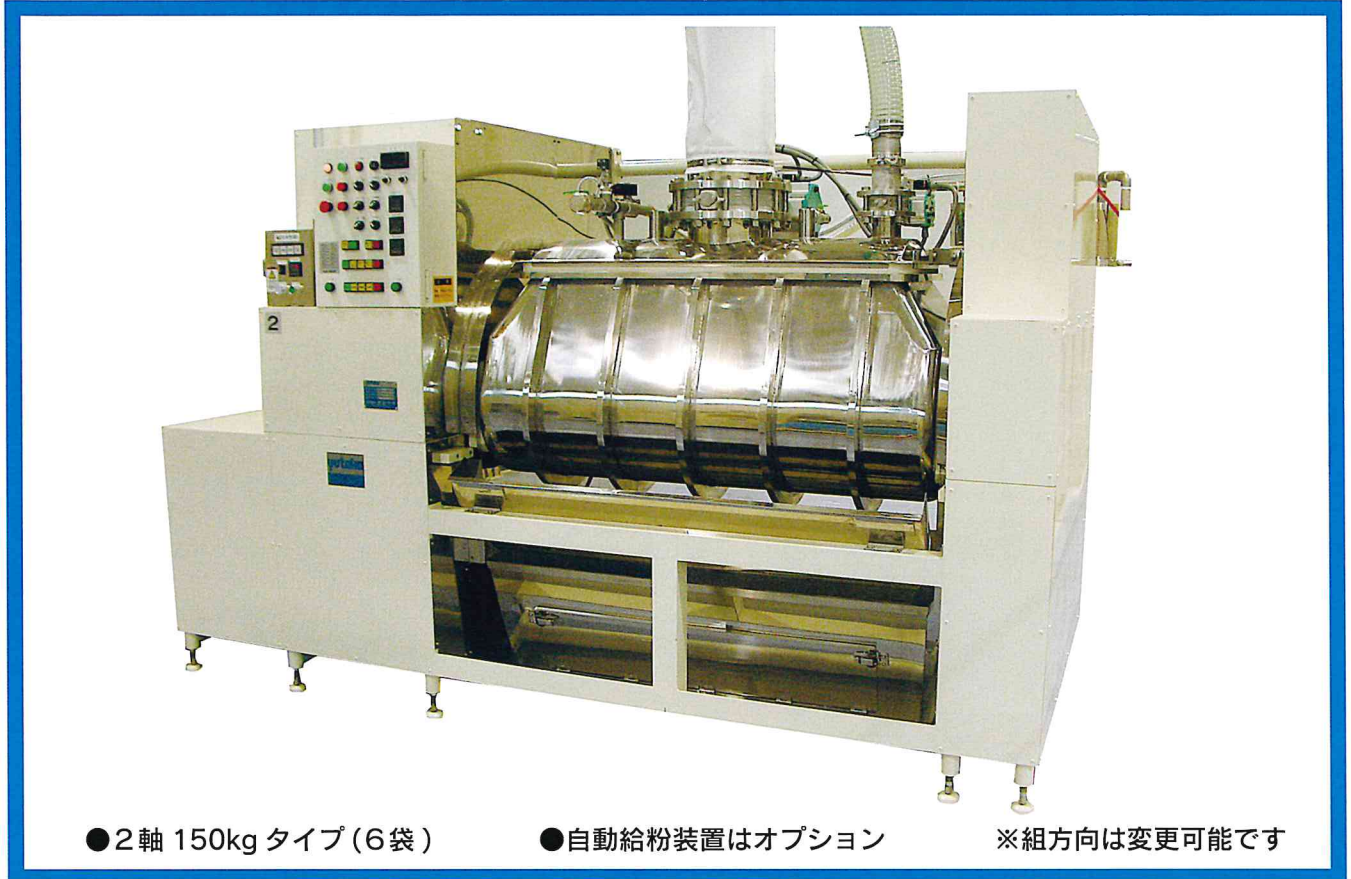


U.T.15-V型

真空ミキサー
2軸ピンタイプ

●2軸 150kg タイプ (6袋)

●自動給粉装置はオプション

※組方向は変更可能です

製麺工程の鍵を握るのはミキサー選びから。

2軸方式といえば豊製作所、2軸にこだわって40年。長年のノウハウが良質なグルテンを生成します。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。

■ 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)。透明感のある麺になります。
- ②こしが強く締まりのある麺ができます。
- ③2軸方式により粉の流動が活発で自転しながらタンク内を移動。均質なミキシングが出来ます。
- ④高速、低速の無断変速及び2段変速を採用。
- ⑤駆動チェーンをベルトに変更。大変静かで異物混入の心配もありません。
- ⑥高真空タイプも選択いただけます。素早く設定真空圧まで到達いたします。
- ⑦2連のフィルターで真空ポンプへ粉末の侵入をシャットアウト。
- ⑧オプションの一定給水器でより正確な加水、ミキシングが可能になります。また、連動運転で自動化ができます。



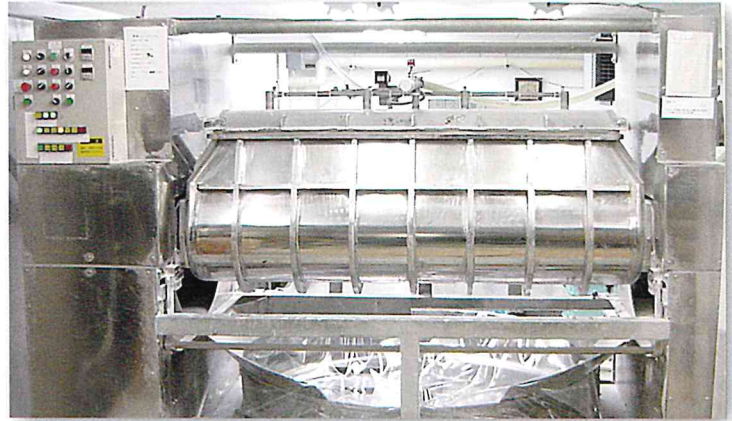
2軸方式



フィルター



25kg真空ミキサー



200kg真空ミキサー



真空ポンプ

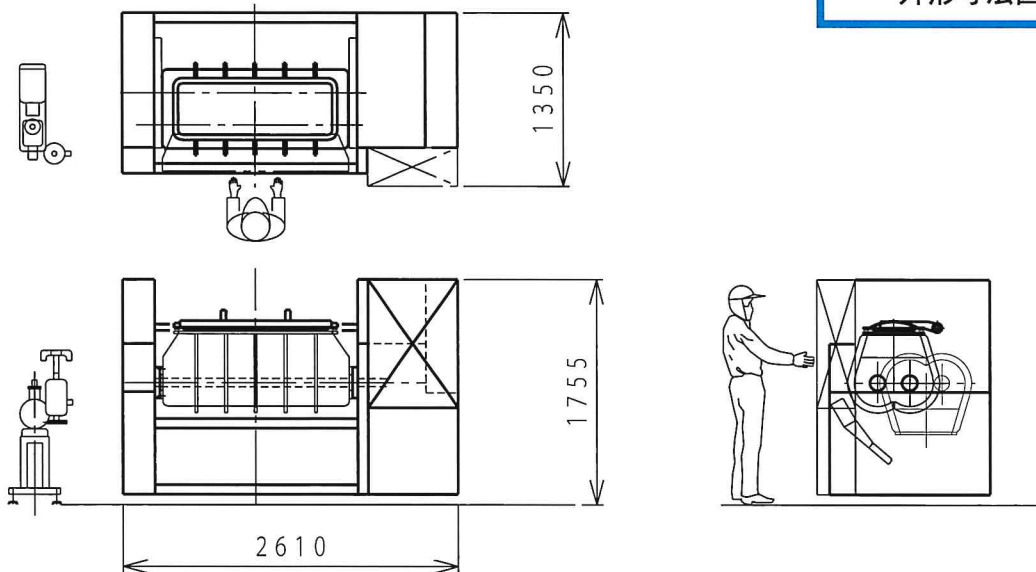


一定給水器(OP)

仕様

能力	25kg、50kg、75kg、100kg、125kg、150kg、200kg
主軸制御	自動無断変速及び自動2段変速
真空度	最大-80kpa
電力	7.4kw ~ 14.7kw (真空ポンプ含む)
加水率	~50% (条件により低下する場合があります)
オプション	自動給粉対応上蓋、ベルト駆動、 一定給水装置、高真空仕様、 生地熟成コンベア、オートフィーダー

外形寸法図



●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

〒483-8406 愛知県江南市小脇町小脇 300 番地 TEL(0587)58-8000(代) FAX(0587)58-8888

URL:<http://www.yutaka-mfg.co.jp>

E-mail:yutaka@yutaka-mfg.co.jp