

PATENT PEND
U.T.15-D型

特殊タイプ ミキサー

本機は従来にない、加水率～45%～の多加水麺ができるミキサーで、給水から高速、低速回転まで、自動運転のできるニュータイプです。



●本機は100kgタイプです。

■ 特長

- ①電気制御方式として、回転数(130～40rpm)及び、ミキシング時間は、各々2段任意設定方式を採用しています。カウンターにより麺質に合わせた、高～低回転数と時間を設定すれば、給水工程を含めて練上最終まで自動運転で安定した生産が可能です。
- ②従来のミキサーと違い、ミキシング時の粉は2軸により流動が活発で自転しながら内部を移動し、均質なミキシング生地を作れます。
- ③従来のミキサーと比較して、多加水生地を低加水と同等の麺質でミキシングできるので高歩留まり生産ができます。
- ④多加水麺ができる為にグルテンの発生が良く良質な生地ができます。
- ⑤上ブタ安全スイッチ付、安全対策も万全です。
- ⑥一定給水装置を設置でき、どなたでも同じ生地が均一にできます。合わせてご採用をお勧め致します。

●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。

■ 仕様

加水率	～45%～
ミキシング時間	タイマ設定方式
給水方式	一定給水方式、蓋バケット式

能力(kg)	電力(KW)	床面積×高さ(mm)
50	3.7	1,600×800×1,200
75	5.5	1,750×800×1,200
100	5.5	2,000×1,000×1,300
125	7.5	2,000×800×1,200
150	11	2,200×1,000×1,300
200	15	2,700×1,000×1,300
250	15	3,150×1,050×1,400
オプション	底ブタ自動開閉装置	



株式会社 豊製作所