



製パン専用スパイラルミキサー
ASシリーズ

スパイラルミキサー AS

AS25C AS50C

無駄を徹底的に省いたローコストモデルで
リテールベーカリーの設備費削減に貢献!



ボールの中心部に向けて傾斜を入れ突起を設けることで、補助板の役割を補っています。少量から効率よく生地仕込みが出来るので、リテールベーカリーでの使用に最適です。

また、伸びにくく、摩損しにくい耐久性に優れた駆動ベルトを使用。ベアリングは、使用寿命が長いものを使用しています。

低速から高速に自動変速が可能。低速逆転、低速、高速の時間設定が自由に行えます。



AS50C

■ 機能

● 安全カバー



材料の攪拌状態を確認しやすいステンレスメッシュ製。取り外して洗浄が可能。カバーを開くと停止する安全装置付。

● ステンレスボール



ボールの中心部に向けて傾斜を入れ突起を設け、生地をフックに効率よく送り込みます。洗浄用排水口（水抜き）付。

● 攪拌子



少量の生地から仕込めるので、リテールベーカリーでの使用に最適です。

● 操作パネル



低速逆転、低速、高速の時間設定が自由に行えます。

● 手動操作スイッチ

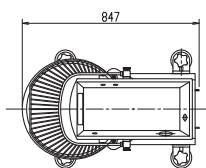


手動運転でもご使用になれます。

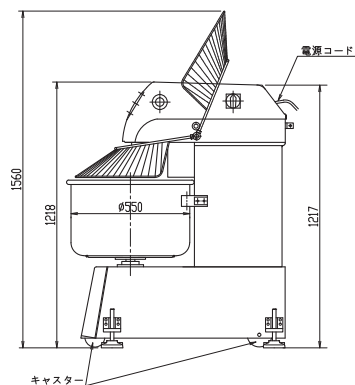
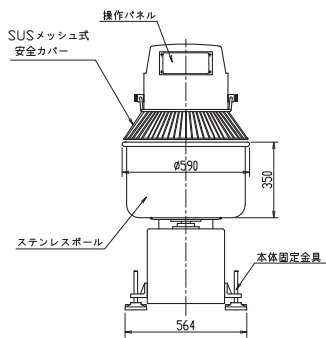
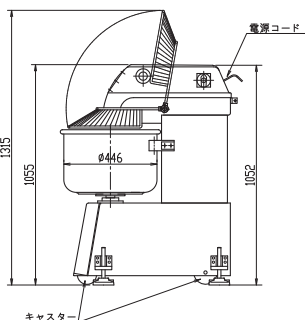
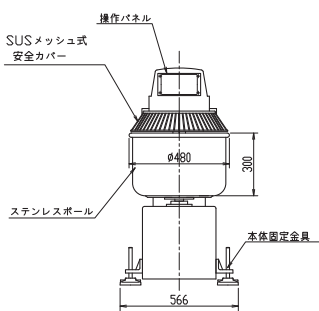
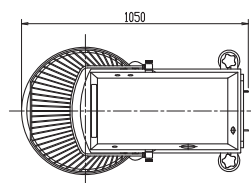


■ 仕様

AS25C



AS50C



	AS25C	AS50C
外形寸法	W566×D847×H1055mm	W590×D1050×H1218mm
安全カバー開放時寸法	W566×D847×H1315mm	W590×D1050×H1560mm
本体重量	約130kg	約280kg
ボール満容量	45L	70L
電源	三相 200V 接地型3極引掛けプラグ 20A 250V コード3m付	三相 200V 接地型3極引掛けプラグ 20A 250V コード3m付
攪拌・ボール回転モーター	低速：1.1kW 7.5A 高速：2.2kW 9.2A	低速：1.5kW 8.4A 高速：3.0kW 12.5A
攪拌モーター		0.75kW 4.8A
ボール回転モーター		
攪拌回転数 (2段変速)	低速：135rpm 高速：270rpm	低速：135rpm 高速：270rpm
ボール回転数	低速：12.8rpm 高速：25.5rpm	17.8rpm (50Hz) 18.7rpm (60Hz)
仕込粉量 (強力粉) ※	約9kg	約15kg

※吸水率68%にて算出。能力数値は配合比、使用回転数等で変動します。目安としてご参照ください。

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 **愛工舎製作所**

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

NEW ホームページ <https://aicohsha.co.jp>

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230
Thai AICOH CO.,Ltd.

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
◎工場：夙・春日部・浦和

■このカタログは2020年9月30日現在のものです。 2015.01.25PRINT1000