



# Creative AICOH Products

## 한문판



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

## ● 아이코샤 다용도 버티컬 믹서

# MIGHTY S Series

MS-30 · MS-50 · MS-60 · MS-90 ·  
MS-120 · MS-140 · MS-220 · MS-300

아이코샤의 다년간의 경험과 연구를 바탕으로 개발한 행성회전방식을  
채용한 표준버티컬믹서. 교반자를 교체하여 다양한 용도로 사용된다.



MS-30



MS-60



MS-90S



MS-120S

## Mighty S 시리즈의 다른 점! Mighty S 시리즈 추천 포인트

### 1. 스테인레스화

교반구역은 주로 스테인레스 부푼으로 구성되기에 장기간 사용으로 인한 부식 및 코팅 박리로 인한 이물질 혼입문제를 효과적으로 방지할 수 있다.

- 헤드와 기체는 스테인레스 외관 설계
- 플래닛 허브도 스테인레스 소재로 제작
- 볼과 접촉하는 부분은 스테인레스 강판으로 덮여 있음



### 2. 안전 커버



#### 특허 출득

일본 특허 등록: 4476436  
중국 특허 등록: ZL01 8 20641,7  
대만 특허 등록 : 169426

탈부착 및 세탁이 가능한 디자인 컨셉. 가루 등의 영향을 덜 받는 근접 수위차 채용. 안전 커버는 회전식 슬라이드 구조. 운전 중에도 재료 상태를 확인할 수 있어 안전하게 재료 투입이 가능.

### 3. 오일레스

믹서헤드 내의 기어박스는 오일 프리 구조. 따라서 볼안에 오일이 섞이지 않아 내용물이 오염되는 것을 방지. 또한 오일 교환도 불필요하기 때문에 유지 보수가 불필요.

### 4. 안전 및 위생



#### ● H-1 등급 그리스

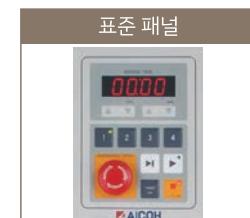
플래닛 허브의 활그리스는 H-1 등급 사용. 용수철 클러치부에는 그리스의 유출이나 수분 · 가루 등의 혼입을 막는 실을 표준 장비.



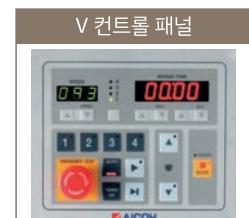
#### ● 청소하기

청소하기 쉽도록 베이스와 바닥의 공간을 넓임.  
(MS-50 이상 모델은 150mm)

### 5. 편리한 컨트롤 패널



표준 패널



V 컨트롤 패널

컨트롤 패널은 터치감이 우수한 항균 재질로 만들어짐.  
V 컨트롤 패널은 원하는 회전 수를 임의로 설정 가능.  
※ 표준 패널 고정 회전수 변경은 주문 시 명기해주세요.

## ■ 다양한 재료 대응 가능한 교반자

※교반자는 믹서의 용량과 타입에 따라 모양이 다르며 용량과 타입에 따라 취급하지 않는 교반자도 있습니다.



휘퍼 가는 선 휘퍼 스테인레스 휘퍼 비터 스테인레스 비터 스테인레스 비터 (혼입형) 알루미늄 흑 스테인레스 도우흑 더블 흑



스테인레스 휘퍼 (경량)

- 와이어 설치대 구조를 경량화 처리하여 취급이 용이해짐.
- 와이어 압력링이 정밀화 됨으로 먼지에 더 강해짐.
- 휘퍼 장착 샤프트는 탈착이 가능하여 세척성이 향상됨.



드래곤 흑 (스테인레스 스파이럴 흑)

혼합과정에서 컬 현상이 없고  
효율적이고 균일한 혼합이 가능.

- 소량으로도 좋은 반죽을 교반 가능.
- 반죽의 수분 흡수율을 향상시키고 응집력이 좋아짐.
- 반죽의 신축성을 향상시키고 굽은 뒤 빵의 부피가 어남.
- 믹싱 시간을 단축.

일본 디자인 등록: 제5587292호



스테인레스 볼



겸용형 스테인레스 볼



스테인레스 볼 대차

## 작업면과 위생을 더욱 배려한 MS시리즈

**MS-50LA · MS-50LAS ·  
MS-60LA · MS-60LAS · MS-90LAS ·  
MS-220LAS · MS-300LAS**

긴 기체에 자동 승강장치가 통합되어  
믹싱 전후 공정이 더욱 수월해짐.  
교반자를 세팅한 상태에서 볼의 탈착이  
가능하여 여러 볼을 사용할 경우 교반자를  
탈착하는 번거로움을 줄이고 효율을 높일  
수 있음!



MS-50LA

## MightyE 90

구형 90L 믹서의 교반자도  
통용할 수 있음

**MS-90 모델을 간략화  
설계한 90L 믹서기.**

기존 90L 모델의 사이즈를  
정교하게 처리하여 볼의 상승  
높이가 같을 때 기체의 중심을 낮춰  
안정성이 높아졌다. 컨트롤 패널은  
터티감이 우수한 재질로 만들었음.  
필요한 기능 버튼의 분포가  
간단명료하여 조작이 편리해짐.  
버튼으로 믹싱 볼의 자동 승강을  
제어하여 시간과 힘을 절약 함.



ME-90

## ■ 생산능력표

빵 반죽[밀가루 양×1.8] (흡수율68%) · 피자 반죽[밀가루 양×1.5] · 카스텔라[1근 = 600g] · 스펜지케이크[삼동할량](전란 : 설탕 : 밀가루 = 1:1:1)

제품	빵 반죽			피자 반죽			슈	쿠키	생크림	머랭	카스텔라	스펀지케이크			
	교반자	드래곤 흑/ 스테인레스 흑	스테인레스 흑	Dragon	드래곤 흑/ 스테인레스 흑	스테인레스 흑	Dragon	비터	휘퍼						
기종	최대	최소		최대	최소		최소	최소							
MS-30	10.0	1.7	1.7	4.5	1.0	1.0	12.0	12.0	9.0	3.0	16근	9.0			
MS-50	17.0	3.4*	3.4	10.0	2.2*	1.5	20.0	20.0	15.0	5.0	24근	15.0			
MS-60	21.0	5.0*	3.4	12.5	3.0*	1.5	24.0	24.0	18.0	6.0	28근	18.0			
MS-90S	34.0	5.0*	3.4	20.0	4.5*	3.0	-	36.0	27.0	9.0	40근	30.0			
MS-120	43.0	-	-	25.0	-	-	-	48.0	36.0	12.0	52근	40.0			
MS-140	34.0	5.0*	3.4	20.0	4.5*	3.0	-	50.0	41.5	13.5	60근	46.0			

\*표 수치는 반죽의 총량(단위: kg)입니다. \*\*표의 데이터는 참고용이며, 각 능력치의 수치는 레시피와 사용하는 기계의 속도에 따라 달라집니다. \*\*\*필요시 겸용 믹서 볼을 사용해 주세요.

## ● 고속절단혼합믹서

# CUTTER MIXER Series

AC-25 · AC-50 · AC-100 · AC-150 · AC-200

고속회전하는 나이프로 다양한 재료를  
순식간에 유화, 혼합, 절단이 가능.

### ● 재료 혼합에 적합한 모델을 선택

스탠다드S타입과 디럭스D타입의 2종류. 재료 특성에 따라 적합한 모델을 선택할 수 있다. 또한 용기내부의 재료는 진공, 가압, 냉각 및 가열 조건에서도 공작할 수 있다. (맞춤 제작 필요)

### ● 다양한 사용방법

재료의 용도에 따라 칼날과 세트링의 조합으로 커터 나이프의 각도를 변경할 수 있다. 상향, 하향, 수평으로 바꿀 수 있으므로 최상의 믹싱효과를 얻을 수 있다.

### ● 작업 효율성 향상

모든 기종은 저속·고속 연동식 디지털 타이머를 장비. 작업의 능률을 크게 향상.

### ● 안전

커버는 개폐 센서가 부착되어 있다. 여는 동시에 천천히 장치가 멈춘다. 또한 작업자에게 장비의 작동 상태를 알려주는 조기 경고등이 장착되어 있다. (AC-25S · AC-25D · AC-50S 제외)

### ● 위생

볼, 커버, 볼 용기내 금속부품을 스테인레스화. 맞춤 제작으로 올 스테인레스화된 기종의 제작도 가능. 또한 커버패킹은 도구 없이 제거하여 청소할 수 있어 수시로 깨끗한 상태를 유지할 수 있다.



AC-150S

### 스탠다드S타입

AC-25S · AC-50S · AC-100S · AC-100SI · AC-150S · AC-150SI · AC-200SJI

경제적이고 실용적이며 가격대성능비가 높은 스탠다드 기종으로, 소형에서 대형까지 각종 모델을 대응.



AC-25S



AC-100S



### 디럭스D타입

AC-25D · AC-50D · AC-100DJI · AC-150DJI · AC-200DJI

고출력 모터를 탑재하고, 또한 재료의 수요에 따라 목적성 있게 각종 특수 기종을 주문 제작할 수 있다.



AC-25D



AC-50D



■ Attachment 전기종 평날, 배풀이 표준 장비돼 있습니다. 고객의 사용 방법에 맞춰 각종 옵션을 선택할 수 있다.



평날

채소, 생육, 생선류 등 비교적 수분이 있고 절단하기 쉬운 재료용이다.



배풀

가동 중에 배풀을 회전시킴으로써 볼 용기와 커버에 묻는 내용물을 균일하게 긁어낸다. 이로 인해 대류 효과, 작업 효율이 현격하게 오르고 더 균일하게 완성된다.



진공 배관 장치

진공펌프 선정에 관한 문의는 언제든지 주시기 바랍니다. 재료와 섞는 시간 등 조건에 따라 규격이 다르다.



톱날

건조육, 견과류, 냉동 생선 등 딱딱하고 깎아내듯이 절단하는 재료용이다.



칼날 4장 사양 도구

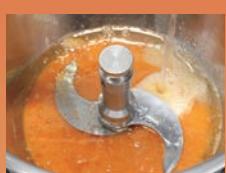
칼날의 수를 증가시키면 교반할 때 재료의 유화도를 증가시켜 더욱 세밀한 가공을 진행할 수 있다.



증기 주입구

교반과정에 용기 밑부분에서 내용물에 직접 증기를 주입할 수 있다.

밀가루 · 계란 · 설탕 · 우유 · 기름



시폰케이크 반죽

파인애플 코어



파인애플 잼

밀가루 · 설탕 · 버터 · 코코아 가루



초콜릿 쿠키 반죽

고구마 · 버터 · 설탕



으깬 고구마

아몬드 페이스트



초콜릿 쿠키 반죽

바닐라 빈



바닐라 빈 가루

술 지게미



술 지게미 진

참깨 · 기름 · 백식초



참깨 샐러드 드레싱

마늘



다진 마늘

고체 조미료



분말 조미료

하지키 종기



하지키 페이스트

생선 · 다진 고기



계란 · 기름 · 백식초



마요네즈

● 제과 전용 믹서

# AICOH WHIPPING MIXER

AWM-50 · AWM-60 · AWM-60ST

방수성과 방식성이 뛰어난 소재를 사용.  
안전·안심·위생적인 세정 가능한 믹서.

- 썼을 수 있어 청결하고 청소하기가 편하다.  
비가열물도 위생적으로 제조할 수 있다.
- 휘핑크림부터 반죽 제조까지 다양하게 사용할 수 있다.
- 믹싱틀을 분리하지 않아도 볼 출납이 가능하므로 취급이 편하다.
- AWM-60ST 가 장착된 믹싱 볼은 가는 와이어와 다수의 선을 채용한 특수설계되어 짧은 시간에 휘핑이 가능하고 휘핑시 뒤지 않으므로 실행용량이 대폭 증가함.



AWM-60



AWM-60ST  
(그래픽 패널은 옵션)

## 위생면을 중시한 디자인 구조

기계의 심장에 속하는 헤드부분은 밀봉성이 매우 높아 적당하게 물세탁을 진행할 수 있음. 기계 측면의 승강 모터 역시 방수 디자인으로 고성능의 방수, 방식 소재를 사용해 만들어짐. 완전 개방식 본체 설계를 채택하여 세척 후 잔상을 최대한 줄임.

청결



베이스와 바닥과의 간격이 150mm.  
청소하기 쉽고 기계 하부를 항상  
깨끗하게 유지할 수 있음.

청결



스프링 클러치부에는 틈새가 있어  
청소하기 편하다.

안전



조작 패널 측면에 확인 버튼이 장착돼 있음. 잘못 조작하여 생기는 끼임사고를 효과적으로 방지하기 위하여 볼 상승키와 확인버튼을 동시에 눌렸을 때에만 볼이 상승하게 됨.

청결



안전커버는 분리하여 전체적으로 세탁이 가능! 승강모터도 방수 처리되어 청결 실시가 가능.

청결



고밀봉 실을 사용하여 수분과  
분말이 혼입되는 것을 방지한다.

### ● 스테인레스 분체 혼합 믹서

## FOLDER MIX Series

FM-60H · FM-90H

### 손반죽 동작을 그대로 재현한 반죽용 믹서

#### ● 별립, 공립, 염선한 과자 만들기

손반죽 동작을 그대로 기계화했음. 별립법 케이크 제조의 노른자 반죽과 마랭 섞기, 가루 섞기는 자동화 함. 진정한 맛을 대량생산에서 추구할 수 있음.

#### ● 가루가 덩어리 지지 않음

특허 취득한 특별 설계 (특허 25777317) 입니다. 믹싱 플레이트의 특수한 동작과 스크레이퍼 기능으로 응어리 없이 매끄럽게 섞입니다.



before



after



FM-60H

### ● 스테인레스 헤드승강식 믹서

## STAINLESS MIXER ASM series

ASM-50SH · ASM-60SH · ASM-90SH · ASM-90STH

ASM-120SH · ASM-140SH · ASM-220SH

믹싱 헤드가 자동으로 승강하므로 믹싱툴을 분리할 필요 없이 볼 탈착이 가능.

#### ● 작업효율UP

조작 패널 (VT패널)은 1400mm 높이로 설치되어 있어 확인과 조작이 편리하다.

터치패널로 간편하게 조작할 수 있고 인버터 제어로 임의의 속도로 설정할 수 있다.

#### ● 안전성에 대한 고려

끼임 방지를 위해 조작 패널 하부에 확인 스위치를 장비했음. 조작 패널의 볼 상승

버튼과 확인 스위치를 동시에 눌렀을 때만 볼이 상승하므로 안전하다.

2축 믹서, ASM-90STH는 1축 믹서와는 비교도 안 되는 균일성과 형태 보정성의 세밀한 믹싱이 가능해 폴더 믹서와의 결합 사용효과가 더 좋다!



트윈식  
ASM-90STH  
(그래픽 패널은 옵션)



단축식  
ASM-220SH  
(그래픽 패널은 옵션)

## ● 연속고압거품기

# TARBO-MIX

TM-150G · 300G · 500G · 1000G · 1500G  
TM-12MG · 14MG · 16MG  
TM-50+4MG · TM-110+4MG

정밀한 설계로 가장 이상적인 공기 혼합 효과를 실현한다.

아이코샤에서 자주적으로 설계한 믹서 헤드는 고정밀 절삭 가공 기술을 이용하여 개발하여 운전 효율을 대폭 향상시켰다. 고정밀 가공을 통해 기존 설비에 비해 낮은 회전속도, 낮은 압력에서도 이상적인 유화, 밤포효과를 얻을 수 있으며 교반과정에서 제품의 온도가 상승하는 현상을 개선하여 설비의 내구성을 높였다.

생크림 등 식재료부터 폴리염화에틸렌수지 등 화학재료까지 다양한 제품 생산 현장을 누비고 있다.



TM-50+4MG



TM-1000G

## 2가지 믹싱 헤드 선택가능

### 드럼 타입 믹싱 헤드

맛이 부드럽고 품질이  
균일하다. 제품으로 하여금  
우수한 형상 유지성을  
갖추게 한다.



### 디스크 타입 믹싱 헤드

손으로 만든 식감을  
재현하고 상품을  
다양화한다.



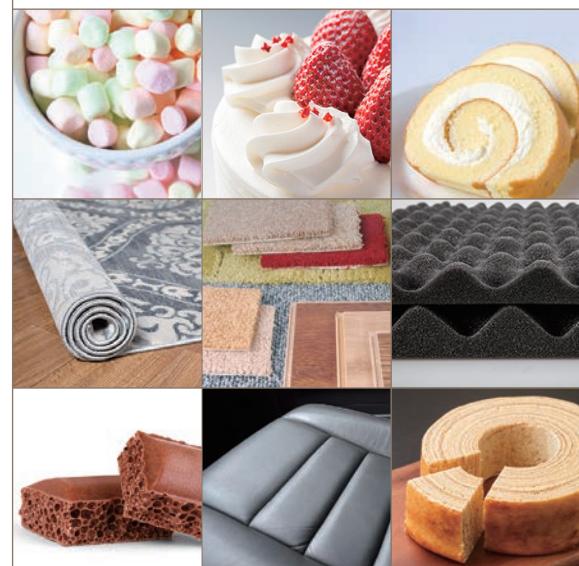
## 사용 사례

### 식품 재료

- 생크림 · 케이크 베이스 · 마시멜로 · 룰케이크
- 치즈케이크 · 에어 인 초콜릿

### 화학 재료

- 카펫 안감 · 보온 패드 · 인조가죽 · 바닥재 · 벽지
- 기타 밤포 수지 / 염화비닐 플라스틱
- 수성 폴리우레탄 · 아크릴계 애벌전 등



## ● 소형 연속고압거품기

# TARBO-WHIP TW-110A

크림의 경도, 비중까지 쉽게 조절할 수 있는 믹서

TARBO MIX의 자매기로 공기를 주입하는 믹싱헤드의 회전수를 변화시켜 제품의 유화 상태를 조절할 수 있는 이 장비는 소규모 제과 공장이나 대량 생산라인의 전용기로 널리 쓰이고 있다.





## AICOH 터보 믹서 시스템

### ● 올인 믹스 라인 ALL IN MIXING LINE

프리믹스믹서, 헀딩 탱크, TM-500G의 심플한 구성입니다. 원재료를 한꺼번에 넣고 프리믹스해 거품을 냅니다. 가장 효율적인 대량생산이 가능합니다.

### ● 2액 혼합 별립 라인

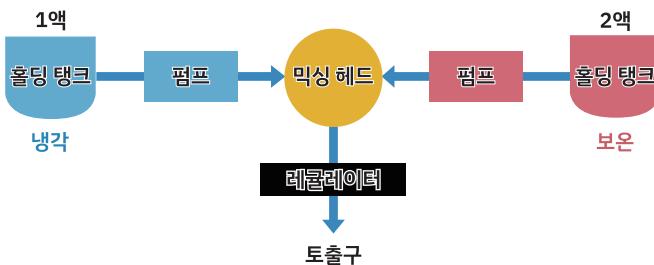
터보 믹서로 거품을 낸 재료에 다른 재료를 나중에 혼합하는 제품을 생산하는 경우의 라인 시스템입니다. 재료가 2계통이기 때문에 프리믹스믹서, 헀딩 탱크, 펌프 등 다수의 기기로 구성돼 있습니다. 별립법의 시폰케이크, 수플레이체즈케이크 라인 등 섬세한 반죽의 대량생산을 가능케 하는 시스템입니다.



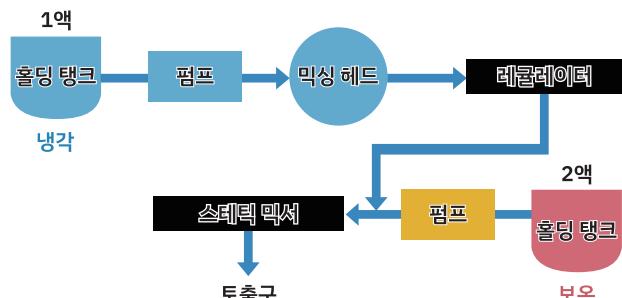
TM-500G



#### ■ 믹싱 헤드부에서 2액 혼합



#### ■ 1액 에어레이션 후 2액 혼합



## ● 자연발효종 발효기

# LEVAIN Series

LV-30 · LV-60 · LV-100 · LV-260

시간이 많이 걸리는 온도, 시간,  
믹싱 관리를 자동화!  
본격적인 베이커리,  
공장이 요구하는 깊은 맛을 이 한 대로!

동경하는 자연발효종 빵을 만들고 싶어도 너무나 번거로워서  
르방종은 상품화하기 어려웠습니다. 자연발효종 발효기  
'LEVAIN(르방)'은 온도와 믹싱 관리를 자동화해  
이러한 과제를 해결합니다.  
이 기계가 있으면 어려운 험모 제조를 모두 자동 관리할 수  
있으므로 지금까지 어렵고 번거로웠던 자연발효종(르방 리퀴드)  
을 누구나 부담 없이 제조할 수 있습니다.  
정통 빵을 지향하는 모든 빵집과 제빵공장에도 자신 있게  
추천합니다.



### ● 클린 설계

LV30, LV60은 팝업식 믹싱 유닛을 채용했습니다. LV100, LV260은  
커버가 전면으로 열려 분리 가능한 타입입니다. 탱크 내부를 청소 하기  
쉬운 구조이므로 언제나 청결하게 유지할 수 있습니다.

### ● 간편한 패널 조작

온도, 시간, 믹싱이라는 번거로운 제조 관리도 패널 조작으로 누구나  
간편하고 확실하게 할 수 있습니다.



### ● 온도 관리

탱크에 설치된 센서가 믹싱물 온도를 탐지해 발효 온도와 냉장 온도를  
일정하게 유지합니다.  
발효가 종료된 후에는 냉장보존으로 자동 전환됩니다.

### ● 시간 관리

믹싱 타이머로 재료 투입 시 믹싱 시간을 관리하고 발효 타이머로 발효  
시간을 관리합니다.

### ● 믹싱 관리

믹싱 모드 선택 스위치로 믹싱 타이머 작동 중에는 '연속' 또는 '간헐'  
믹싱을 합니다. 믹싱 타이머가 정지된 후에는 '자동'으로 전환되며,  
내장 타이머 기능에 의해 발효/보존 시 자동믹싱을 합니다.



## 자연발효종(르방 액종)을 사용한 우수성



여러 종류의 빵의 맛을 개선하고  
맛과 향을 증진시킨다.



보존성이 높아지고  
식품첨가물의 사용을 줄인다.



면반죽양이 늘고  
완제품률이 높아진다.



냉동 반죽의 식감이 좋아지고  
짧은 시간 안에 반죽을 완성시킨다.



반죽의 유연성과 확장성을 증가시키고  
기계적 내성이 좋아진다.

- 모든 빵에 적용할 수 있음
- 반죽의 유연성과 확장성을 증가시킴
- 반죽을 윤기감을 장시간 유지한다
- 빵의 품미와 향을 향상시키는 데 사용할 수 있음
- 빵의 보존 기간을 연장 함
- 첨가량에 따라 독창적인 상품 개발이 가능 함
- 각종 제조법(예를 들면 직접법, 중종법)  
과 냉동 반죽에 응용할 수 있음
- 냉동 반죽에 사용시 노화를 늦출 수 있음
- 추종이 가능하기에 신선한 르방 액종을 자주 사용할 수 있음

● 초음파 진동식 케이크 절단 자동화 생산라인

## HIMAWARI Series

케이크 공급부터 절단 · 분리 ·  
포장 · 운송까지 자동화한다.

"HIMAWARI" 시리즈에는 케이크 전송기, 초음파 트레이 절단기, 케이크 절단기, 케이크 밀봉기, 후방 컨베이어 벨트가 포함된다.

절단후 조각케이크의 형상을 보존하는 동시에 극히 콤팩트한 생산라인 배치도 대량생산라인의 사용공간과 노동력을 절약하는데 도움이 된다.



케이크 전송기  
ASP1288

초음파 트레이 절단기  
UTCSC

케이크 밀봉기  
CAWR-1

후방 컨베이어 벨트  
200BW

● 새로 개발한 강화형 절삭공구를 배비  
무스케이크, 스펀지케이크부터

타르트케이크, 냉동케이크까지 다양한  
상태에 있는 둥근 모양의 케이크 대응한다.  
절삭하고, 자르고, 거두어들이고, 세척 등에  
필요한 절삭공구의 동작이 전부 자동으로  
제어된다. 절삭공구의 절단속도를 변화  
시킴으로써 절단력을 통제하여 케이크가  
붕괴되거나 케이크 밑부분이 갈라지는 등  
상황을 방지할 수 있다.



● 초음파 진동으로 인한 완벽한 절단

전압을 가하면 신장하거나 수축하는 세라믹의 일종에 전압을 가해 인장진동을 일으킵니다. 그 진동 어너지가 흐른이라고 불리는 공명기를 통해, 앞면의 절삭  
공구에서 초음파 진동을 유발한다. 교반자의 특수한 동작과 스크레이퍼의  
협력으로 밀가루가 충분히 혼합되어 덩어리가 지지 않게 된다.

● 케이크 절단 포장기

## 케이크 밀봉기

잘린 케이크를 빠르고 완벽하게 밀봉한다. 약제 없이  
생크림과 케이크 자체의 점성을 이용해 자연스럽게  
얇은 막에 감싸 위생적이고 안전하다.



CAWR-1





중문판HP



한문판HP



영문판HP

## AICOHSHA MFG. CO., LTD.

No.2-23-1 , Shimotoda , Toda , Saitama 335-0011 , Japan  
TEL: +81-(0) 48-441-3386 FAX: +81-(0) 48-432-3671

✉ info@aicohsha.co.jp Ⓛ <https://aicohsha.co.jp>

aico\_aicoh  
愛工舎製作所  
공식 Instagram



following!

