



Creative AICOH Products

中文版



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

● 多用途立式搅拌机

MIGHTY S Series

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

基于爱工舍多年的经验和研究, 开发而成的采用行星旋转方式的标准立式搅拌机。通过更换搅拌子被广泛使用于各种用途。



Mighty S 系列与众不同之处! Mighty S系列推荐重点

1. 不锈钢化

搅拌区域多采用不锈钢部件, 有效防止因长期使用带来的锈蚀以及涂层剥落造成的异物混入问题。

- 机头和机身使用不锈钢外装设计。
- 旋转机盘也采用了不锈钢材质制作。
- 与搅拌缸接触部分覆盖不锈钢板。



2. 安全保护罩



取得专利
日本发明专利号: 4476436
中国发明专利号: ZL01 8 20641,7
台湾发明专利号: 169426

可拆卸清洗的设计理念。采用了不易受粉尘影响的接近开关。安全罩采取了旋转式滑动结构。可安全投入材料, 亦能在设备运转中确认物料的状态。

3. 无油设计

搅拌机头内部的齿轮箱设计为无机油构造。因此, 搅拌缸内不会混入机油, 防止搅拌物被污染。此外, 此构造无需定期换油, 实现了免维护。

4. 安全卫生



● H-1等级润滑油
机盘内部使用的是H-1食品等级润滑油。弹簧扣组件内部标配了防止润滑油渗漏且能预防水分·粉尘等混入的密封圈。



● 方便清扫
底架与地面保持了适度的高度空间、更利于清扫。(MS-50以上机型均为150mm)

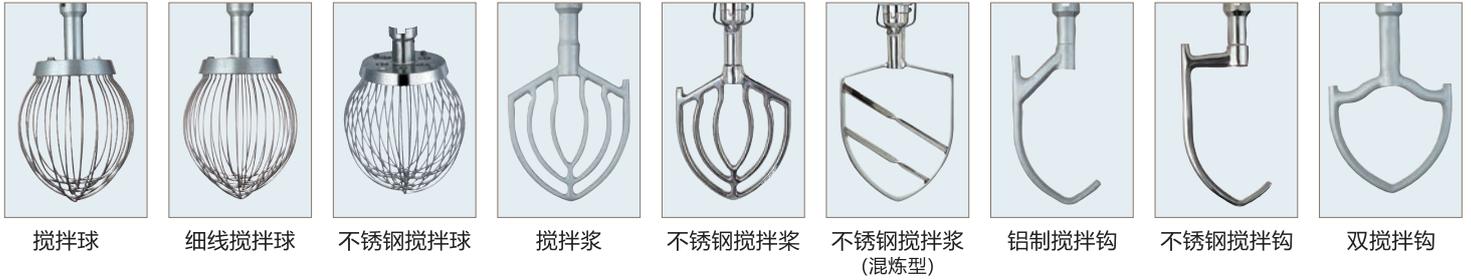
5. 便捷的操作面板



操作面包采用触感优良的抗菌材质制成。V操作面板可以任意设定所需旋转数。
※标准面板如需更换固定旋转数, 请在订购时指定。

■ 可对应各种物料的搅拌机

※搅拌子的形状根据搅拌机的容量和型号会有所不同,且亦会有无法对应之情况,请咨询。



搅拌球 细线搅拌球 不锈钢搅拌球 搅拌桨 不锈钢搅拌桨 不锈钢搅拌桨(混炼型) 铝制搅拌钩 不锈钢搅拌钩 双搅拌钩



不锈钢搅拌球(轻量)

轻量制式易于装卸,卫生构造便于清洗

- 对搅拌线的固定台结构进行轻量化处理,装卸更轻松。
- 搅拌线压环进行精密化处理,更耐脏。
- 搅拌球安装轴部分可拆卸,方便清洗。



龙钩(不锈钢螺旋搅拌钩)

混合过程中不会出现卷面现象,能进行高效率且均一的搅拌。

- 少量亦可得到良好的搅拌。
- 提高面团吸水率,容易成团。
- 提高面团伸展性,增加烤制后面包的量感。
- 缩短搅拌时间。

日本外观设计登录:第5587292号



不锈钢搅拌缸



兼用型不锈钢搅拌缸



不锈钢搅拌缸推车



热水器(30L专用)
(可对材料进行温度管理)



过筛器A(滚轮式)
(过筛固体材料)



过筛器B(刀片式)
(过筛液状材料)

更加考虑作业面·卫生方面的机身加长机型

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

修长机身兼自动升降装置,使得搅拌时的前后工程更轻松。在安装搅拌子的状态下,即可装卸搅拌缸,所以在使用多个搅拌缸循环利用时,可以省去装卸搅拌子的麻烦,提高效率!



MS-50LA

MightyE 90

旧型号90L搅拌机的
搅拌子亦可通用

将MS-90型号进行
简约化设计的90L搅拌机。

对以往的90L型号的尺寸进行精巧化处理,搅拌缸上升高度保持不变的同时,降低了主体的重心,增加了稳定性。操作面板采用操作触感优良的材质制成。必要的机能按键分布简单明了,便于操作。按键操控搅拌缸的自动升降,省时省力。



ME-90

■ 生产能力表

面包面团[面粉量×1.8](吸水率68%)·披萨面团[面粉量×1.5]·蜂蜜蛋糕[1斤=600g]·海绵蛋糕[三同比例](全蛋:砂糖:面粉=1:1:1)

产品	面包面团			披萨面团			泡芙	饼干	生奶油	蛋白霜	卡斯提拉	海绵蛋糕				
	龙钩/ 不锈钢搅拌钩	不锈钢 搅拌钩	龙钩	龙钩/ 不锈钢搅拌钩	不锈钢 搅拌钩	龙钩							搅拌桨		搅拌球	
													最大	最小	最大	最小
MS-30	10.0	1.7	1.7	4.5	1.0	1.0	12.0	12.0	9.0	3.0	16斤	9.0				
MS-50	17.0	3.4*	3.4	10.0	2.2*	1.5	20.0	20.0	15.0	5.0	24斤	15.0				
MS-60	21.0	5.0*	3.4	12.5	3.0*	1.5	24.0	24.0	18.0	6.0	28斤	18.0				
MS-90S	34.0	5.0*	3.4	20.0	4.5*	3.0	-	36.0	27.0	9.0	40斤	30.0				
MS-120	43.0	-	-	25.0	-	-	-	48.0	36.0	12.0	52斤	40.0				
MS-140	34.0	5.0*	3.4	20.0	4.5*	3.0	-	50.0	41.5	13.5	60斤	46.0				

※表记数值为面团总量(单位: kg)。※表记数据仅作参考,各能力数值根据配方比,使用机器转速等会有所变化。※根据需要我们推荐兼用型搅拌缸。

● 高速切断混合搅拌机

CUTTER MIXER Series

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

通过高速旋转的切割刀片，
可以将各种材料瞬间进行乳化·混合·切断。

● 选择适合搅拌材料的机型

具备标准S型·高标D型两种机型。可根据材料属性选择合适的机型。此外，容器内部的材料也可以在真空·加压·冷却·加热的条件下进行加工。(需选配定制)

● 多样的使用方法

配合材料的不同，通过组合刀片和套环来改变刀具的朝向，刀刀方向可以向上·向下·水平，以此来达到最佳的搅拌效果。

● 提高作业效率

全机型配备了低速·高速连动式电子计时器。能大大提升工作效率。

● 安全

搅拌缸缸盖附带闭合检测传感器。盖子被打开的同时，设备会缓慢停止运转。另外，配备预警灯，可提醒操作者设备的运行状况。(AC-25S·AC-25D·AC-50S除外)

● 卫生

搅拌缸，缸盖和容器内零部件均采用不锈钢材料制作。根据需求，也可以打造全不锈钢制机型。此外，缸盖的密封件无需工具即可轻松拆卸清洗，时常保持清洁。



AC-150S

标准S型

AC-25S · AC-50S · AC-100S · AC-100SI · AC-150S · AC-150SI · AC-200SJI
经济实惠，高性价比的标准机型，对应从小到大的各类型号

高标D型

AC-25D · AC-50D · AC-100DJI · AC-150DJI · AC-200DJI
搭载高功率马达，亦可根据材料需求，有针对性的定制各类特殊机型



AC-25S

AC-100S



AC-25D

AC-50D

■ 配件产品 全机型均标配平刀和刮板。可以根据顾客的使用情况搭配各种选配件。

	<p>平刀</p> <p>适用于蔬菜、生肉、生鱼类等比较富含水分的易切断材料的加工。</p>		<p>刮板</p> <p>搅拌中使用刮板可以刮掉附着在搅拌缸内壁和盖子上的材料，从而显著提高对流效果和作业效率，更加均匀的完成搅拌。</p>		<p>真空配管装置</p> <p>关于真空泵的选定请随时咨询我们。根据材料和搅拌时间等条件的需要，选择的规格会有所不同。</p>
	<p>锯齿刀</p> <p>适用于肉干，坚果类，冻鱼等坚硬且需要切削的材料加工。</p>		<p>4片规格切割刀具</p> <p>增加刀片数，搅拌时可增加材料的乳化度，从而进行更细腻的加工。</p>		<p>蒸汽注入口</p> <p>在搅拌过程中，可以从容器底部向容器内材料直接注入蒸汽。</p>

面粉·鸡蛋·糖·牛奶·油



戚风蛋糕面糊

面粉·糖·黄油·可可粉



巧克力曲奇面团

红薯·黄油·糖



红薯泥

杏仁糖



杏仁酱

香草豆



香草豆粉末

酒糟



酒糟膏

芝麻·油·白醋



芝麻沙拉酱

羊栖菜煮物



羊栖菜糊

鱼肉·肉末



鱼肉泥·肉泥

大蒜



蒜泥

固体调味料



粉末调味料

鸡蛋·油·白醋



蛋黄酱

菠萝核



菠萝酱

● 制果专用搅拌机

AICOH WHIPPING MIXER

AWM-50 · AWM-60 · AWM-60ST

使用了具有优良防水·防腐蚀性的材料。
安全·安心·卫生,可水洗的搅拌机。

- 可适度水洗,方便清洁。
非加热物也能在保持卫生的前提下制作。
- 从奶油的打发到面糊的搅拌,使用范围广泛。
- 无需取下搅拌子即可装卸搅拌缸,方便快捷。
- AWM-60ST配备的搅拌球进行了细线,多线化特殊设计,能更充分,效率的完成打发,减少材料的飞溅损失。



AWM-60



AWM-60ST
(液晶操作面板为选配)

重视卫生面的设计构造

属于机器心脏的机头部,密封性很高,可适度进行水洗。机器侧面的升降马达也是防水设计,使用了高性能的防水,防腐蚀材料打造。采用了全开放式机身设计,最大限度减少清洗后残留。

清洁



底架距离地面高度有150mm。便于清扫,更能让搅拌机下方时刻保持清洁。

清洁



弹簧扣组件采用预留缝隙的设计,使清洗容易实施。

安全



操作面板的侧面安装有确认开关。为了有效避免误操作造成的夹伤事故,只有在搅拌缸上升键和确认开关同时按下时,搅拌缸才会上升。

清洁



安全罩可拆卸后整体进行清洗!升降马达也是防水的,可以实施清洗。

清洁



因采用高密封性密封圈,防止水份和粉料的混入。

● 不锈钢·拌粉混合搅拌机

FOLDER MIX Series

FM-60H·FM-90H

手工拌粉的动作得以用此搅拌机完全再现。

●分蛋法, 全蛋法, 个性的果子制作

手工拌粉的动作借以机械来再现。
分蛋法的蛋糕制作中, 蛋黄面糊和蛋白霜的混合与拌粉实现了自动化。
可寻求真正美味产品的量产化。

●拌粉不结块

获得专利的特别设计。(登录号: 2577317)
在搅拌子的特殊动作和刮板的配合下
可使面粉充分混合, 避免结块。



混合前



混合后



FM-60H



● 不锈钢·机头升降式搅拌机

STAINLESS MIXER ASM series

ASM-50SH·ASM-60SH·ASM-90SH·ASM-90STH
ASM-120SH·ASM-140SH·ASM-220SH

搅拌机头可以自动升降, 因此,
无需拆卸搅拌子即可轻松装卸搅拌缸。

●作业效率UP

操作面板设置在1400mm高度, 便于确认和操作。
触摸式面板操作简单, 搅拌速度可通过变频器任意设定转速。

●安全性的考虑

为了有效避免误操作造成的夹伤事故, 操作面板的下部安装有确认开关。只有在搅拌缸上升键和确认开关同时按下时, 搅拌缸才会上升。

双轴式搅拌机, ASM-90STH更得以实现单轴搅拌机无法比拟的产品均一性和保形性的细腻打发, 与拌粉混合搅拌机的连动使用效果更佳!



双轴式
ASM-90STH
(液晶操作面板为选配)



单轴式
ASM-220SH
(液晶操作面板为选配)

● 连续高压发泡搅拌机

TARBO-MIX

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

精密的设计, 实现了最理想的空气混合效果。

爱工舍自主设计的搅拌头, 利用高精度切削加工技术开发而成, 运转效率实现了大幅提升。通过高精度加工, 与以往设备相比, 即使在低转速、低压力下也能获得理想的乳化、发泡效果, 且改善了搅拌过程中产品品温上升的现象, 提高了设备的耐久性。

从鲜奶油等食品材料到聚氯乙烯树脂等化学材料, 活跃于各种产品的生产现场。



TM-50+4MG



TM-1000G

可选择2种搅拌头

圆筒形搅拌头

口感细腻, 品质均一。使产品具备优良的保形性。



圆盘形搅拌头

再现手工制作口感。使产品多样化。



使用例

食品材料

- 鲜奶油 · 空气巧克力 · 棉花糖 · 蛋白霜
- 羊羹 · 生乳卷 · 卡斯提拉 · 马卡龙等各类蛋糕对应

化学材料

- 地毯衬料 · 缓冲垫 · 地板材料及墙面材料
- 人造革 · 其他发泡树脂 · 氯乙烯塑料
- 水性聚氨酯 · 丙烯乳化液等



● 小型连续高压发泡搅拌机

TARBO-WHIP TW-110A

能轻松调整奶油的硬度, 比重的搅拌机。

作为TARBO MIX的姐妹机, 该设备可以通过改变充气搅拌头转子的转速来调整产品的乳化状态, 作为小规模洋果子工厂或大量生产线的专用机, 被广泛使用。





AICOH 连续打发系统产线

●全料混合单边生产线

ALL IN MIXING LINE

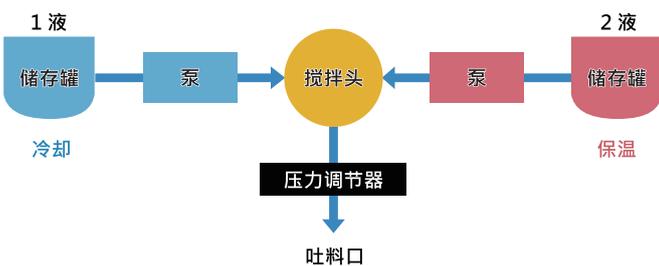
预混合用搅拌机·储存罐·TARBO MIX构成的简单配置。将原材料全部投入预混合后打发发泡。可以进行最有效的大量生产。在奶油打发，海绵蛋糕，蜂蜜蛋糕，瑞士卷等产品生产中被广泛应用的一套设备产线。

●2液混合双边生产线

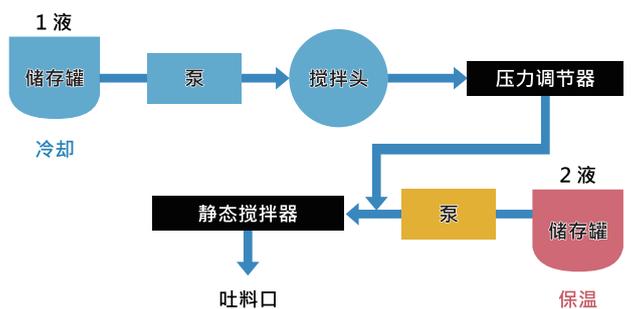
通过TARBO MIX使材料发泡后再和其他材料进行混合的生产线系统。分2条线生产材料，所以由预混合搅拌机·储存罐·泵等多台设备所组成。可对应如分蛋法的戚风蛋糕，舒芙蕾芝士蛋糕等质地要求细腻的大量生产线系统。



■ 搅拌头部进行的2液混合



■ 1液空气混合后的吐出配管内的2液混合



● 自然发酵种发酵机

LEVAIN Series

LV-30 · LV-60 · LV-100 · LV-260

将费时费力的温度·时间·搅拌的管理自动化! 本格烘焙派所追求之 浓郁醇厚的风味从这一台开始!

想用自然发酵种(鲁邦液种)制作自己理想的自然发酵种面包,却因费时费力,不易管理等缘故很难商品化。能解决此课题的正是这台可以将温度·时间·搅拌的管理自动化的自然发酵种发酵机「LEVAIN(鲁邦)」。

有了这台设备,可以简单有效地自动管理发酵种的制造,无论由谁来操作都可轻松做出迄今为止很难且耗时的自然发酵种。

我们很自信的向真正立志于做正宗面包的所有面包房和面包工厂推荐此设备。



●卫生设计

LV-30·LV-60采用翻盖式搅拌单元。LV-100·LV-260采用的是可完全打开的可拆卸样式缸盖。无论哪个型号均可彻底地清扫至缸内温度管理角角,使缸内时刻保持清洁。

●简单的面板操作

温度、时间、搅拌等费时的制造管理、通过简单、确实的面板操作就可完成。



●温度管理

发酵缸内设有温度传感器能检测搅拌物的温度,使发酵温度和冷藏温度保持恒定。发酵完成后自动切换为冷藏保存。

●时间管理

搅拌计时器控制材料的搅拌时间,发酵计时器控制发酵时间。

●搅拌管理

通过选择开关,在搅拌计时器启动时,可进行“连续”或“间歇”式搅拌。搅拌计时器停止后切换为“自动”模式,通过内藏计时器进行发酵、保存时的自动搅拌功能。



使用自然发酵种(鲁邦液种)的优异性



改善各种面包的风味
口感和增大香气



保存性提高
减少食品添加剂的使用



面团量增加
成品率提高



冷冻面团的口感变好
促成短时间的面团熟成



增加面团的柔软性和伸展性
机械耐性变好

- 适用于所有的面包
- 增加面团的柔软性和伸展性
- 长时间保持面团的润泽感
- 可以用于改善面包的风味和香味
- 延长面包的保存时间
- 根据添加量可开发独创的商品
- 可以应用于各种制法(如直接法、中种法)和冷冻面团
- 用于冷冻面团时,可以延缓老化
- 由于可以续种,所以能够经常使用新鲜的鲁邦液种

● 超音波振动式 蛋糕切割自动化生产线

HIMAWARI Series

从蛋糕的自动供给，
到切割·分离·包装·运送实现自动化。

“向日葵”系列囊括了蛋糕传送机，超音波托盘切割机，蛋糕封膜机和后程传送带。注重于切割后每块蛋糕的保形性的同时，极其紧凑的产线配置也有助于节省批量生产线的使用空间和劳动力。



蛋糕传送机
ASP1288

超音波托盘切割机
UTCSC

蛋糕封膜机
CAWR-1

后程传送带
200BW

● 配备新开发的加强型切割刀具

从慕斯蛋糕，海绵蛋糕到挞形蛋糕，冷冻蛋糕，可对应各种状态下的圆形蛋糕。起刀、切割、收刀、清洗等所需刀具动作均全程自动控制。可改变刀具的切割速度，从而控制切割力道，尽可能防止蛋糕塌形以及蛋糕底部开裂等情况。



● 从超音波振动而来的完美切割

向一种在施加电压时会伸长和收缩的陶瓷施加电压，会引起拉伸振动。振动能量通过共鸣体使前面的刀具产生超音波振动。

● 三角蛋糕包装机

蛋糕封膜机

快速完美的将切好的蛋糕进行封膜包装。不借助药剂，利用奶油和蛋糕本身的粘性，自然地围绕薄膜，卫生安全。



CAWR-1



中文版HP



韩文版HP



英文版HP

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
爱工舍制作所
官方 Instagram



following!

