

● 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温升的现象, 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

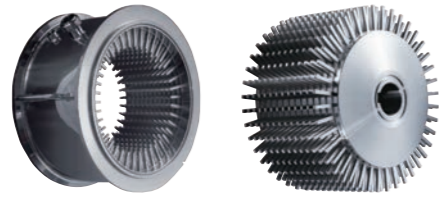


TM-1000G

可选择2种搅拌头

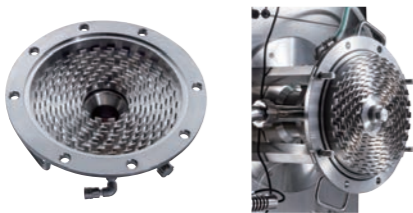
圆筒形搅拌头

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数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。



TM-500G

● 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。



2液混合移送充填系统例 TM-500G

