



## CM-MT160 雙扭轉鈎攪拌機(離缸式)

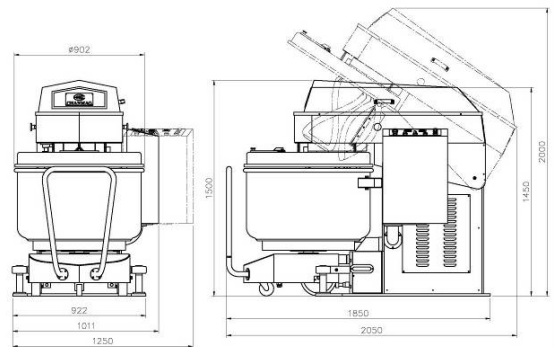


CM-MT160 雙扭轉鈎攪拌機 離缸式的設計，符合大量麵團生產；比相同容量的螺旋攪拌機節省更多攪拌時間，並且升溫小、冰量少，節省更多成本。雙扭轉鈎攪拌機之攪拌鈎和攪拌缸的分離和結合，採用油壓系統讓結構更緊密；保證攪拌麵團品質穩定。

CM-MT160 雙扭轉鈎攪拌機具兩段速度攪拌，攪拌缸可切換正轉或反轉模式操作，可自行調整自動計時裝置。另有防護罩是一體式密封結構符合安全及衛生；機體是用優質鋼板與非粉塵漆塗層處理。另可選擇不銹鋼材質。

### 機器規格:

|         |  |
|---------|--|
| 麵粉攪拌量   | : 100 KG                               |
| 麵團攪拌量   | : 160 KG                               |
| 缸直徑     | : 850 mm                               |
| 攪拌鈎馬達功率 | : 15 KW                                |
| 攪拌缸馬達功率 | 1.1 KW                                 |
| 油壓馬達功率  | : 0.75 KW                              |
| 電力      | : 3 PH, 50/60 Hz                       |
| 淨重      | : 1421 KG                              |
| 機器尺寸    | : 1250x1850(2050)x1500(2000)mm (WxDxH) |



### 機器特性:

1. 可適用於製作麵包與餅乾的麵團攪拌，增加產品開發與生產的可能性。
2. 油壓系統控制機頭上升下降與攪拌缸固定，附有安全保護裝置，機器耐用穩固且避免突發意外的危險性。
3. 自動/手動模式利於切換運轉，數位式的計時器，容易操作且更為精確。
4. 攪拌缸可切換正轉或反轉模式，便於快速均勻混合各項配方原料。
5. 附缸刮板，有利於收攏附著於攪拌缸壁上的麵粉或原料，使攪拌更為快速均勻集中。



### 銓麥企業股份有限公司

Email: [chanmag@ms24.hinet.net](mailto:chanmag@ms24.hinet.net)

TW: [chanmag.fac@msa.hinet.net](mailto:chanmag.fac@msa.hinet.net)

總公司/工廠  
國外部  
泰國分公司  
上海分公司  
東莞分公司

Tel: +886-2-2680 5715

Tel: +886-2-8667 6060

Tel: +66-2-398 2517

Tel: +86-21-6493 3571~2

Tel: +86-769-2316 8399

Fax: +886-2-2668 7825

Fax: +886-2-86671882

Fax: +66-2-744 5238

Fax: +86-21-6493 3526

Fax: +86-769-2276 6619