



## CM-401 直立式攪拌機 (皮帶型)



CM-401

銓麥 CM-401 直立攪拌機是採用行星式運轉設計，使攪拌器可均勻且快速的運轉，並且可有效防止機油外洩。齒輪與軸心皆使用超硬合金鋼製作，經熱處理後研磨，使齒輪與軸心更耐用且不易損壞。培林與皮帶採用進口的高級品牌，減少運轉聲音且耐用。機體擁有優良的鍛造技術，機身堅固耐用，表面以無塵式噴漆處理，光滑亮麗容易清潔。

### 機器規格：

攪拌桶容量: 40 公升  
麵團攪拌量: 9 KG  
電力: 1 PH /3 PH, 50/60 HZ  
馬達功率: 1.125 KW  
淨重: 170 KG  
尺寸: 640 × 660 × 1060 mm (WxDxH)



### 機器特性：

1. 機器轉速: 一速-115, 二速-231, 三速-446 (rpm)
2. 機器配件: 40 升不鏽鋼攪拌桶 ×2, 麵團攪拌鉤 x1, 攪拌扇 x1, 攪拌球 x1
3. 可另外選擇安全網，配合使用的安全保障。

### 各攪拌器使用方式：

攪拌鉤: 適用於較厚重的生麵團、饅頭、麵包... 等較硬之材料使用。  
攪拌扇: 適用於做薄麵糊、芋頭泥、肉醬、餡料...等原料混合使用。  
攪拌球: 適於打蛋糕、沙拉、奶油...等較稀軟之材料使用。

### 各攪拌檔速適用產品：

一檔慢速為攪拌較硬之材料使用, Ex. 麵團。  
二檔中速為攪拌中等硬度之材料使用, Ex. 餡料。  
三檔高速為較打發稀軟之材料使用, Ex. 蛋糕麵糊。

### 銓麥企業股份有限公司

總公司/工廠  
國外部  
泰國分公司  
上海分公司  
緬甸分公司  
印尼分公司

Tel: +886-5-295 6390  
Tel: +886-2-8667 6060  
Tel: +66-2-398 2517  
Tel: +86-21-6493 3571~2  
Tel: +95-99-7496-2190  
Tel: +62-21-2158 4119

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

Tel: +886-2-2680 5715 (樹林廠)

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

Email: [chanmag\\_thai@yahoo.com](mailto:chanmag_thai@yahoo.com)

Email: [1111111111@qq.com](mailto:1111111111@qq.com)

Email: [chanmagmyanmar@gmail.com](mailto:chanmagmyanmar@gmail.com)

Email: [chanmagindonesia@gmail.com](mailto:chanmagindonesia@gmail.com)