



CM-301 直立式攪拌機(皮帶型)



CM-301

機器規格:

攪拌桶容量: 30 公升

麵團攪拌量: 6 KG

電力: 1/3 PH, 50/60 Hz

馬達功率: 0.75 KW

轉速: 一速-115, 二速-231, 三速-446 (rpm)

淨重: 150 KG

尺寸: 630 x 640 x 1010 mm (W x H x D)

機器特性:

1. 堅固結構設計及安全電子開關
2. 熱處理鋼齒輪, 低噪音
3. 可另外選擇安全網, 配合使用的安全保障。
4. 機器配件: 30 升不鏽鋼攪拌桶 x2, 麵團攪拌鉤 x1, 攪拌扇 x1, 攪拌球 x1

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。

CM-301 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。



銓麥企業股份有限公司

Email: chanmag@ms24.hinet.net

TW: chanmag.fac@msa.hinet.net

總公司/工廠

Tel: +886-2-2680 5715

Fax: +886-2-2668 7825

國外部

Tel: +886-2-8667 6060

Fax: +886-2-86671882

泰國分公司

Tel: +66-2-398 2517

Fax: +66-2-744 5238

上海分公司

Tel: +86-21-6493 3571~2

Fax: +86-21-6493 3526

東莞分公司

Tel: +86-769-2316 8399

Fax: +86-769-2276 6619