

CM-201 直立式攪拌機(皮帶型)



CM-201 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: 20 公升
麵團攪拌量: 3 KG
轉速: 一速 117, 二速 265, 三速 494 (rpm)
電力: 1 PH /3 PH, 50/60 HZ
馬達功率: 0.375 KW
淨重: 90 KG
尺寸: 540 x 520 x 850 mm (WxDxH)



機器特性:

1. 堅固結構設計
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: 20 升不鏽鋼攪拌桶 x1, 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。

銓麥企業股份有限公司

總公司: chanmag.fac@msa.hinet.net

國外部: chanmag@ms24.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