

手早く低粘度の液体を攪拌混合・タレミキサー

液体攪拌機 (タレミキサー)

TM-40
TM-80
~~TMU-80~~

本機は低粘度の液体（パン粉つけ用バター液、タレ類）の攪拌混合を短時間にむらなく行います。
ステンレス製で錆を生じず、取出し口のcock(1½インチ)も取外し可能で洗浄でき、衛生的です。



▲写真はTM-40です

従来のTMU-80は製造中止となり
新たに液体攪拌混和機 TMU-80N
TMU-120Nになりました

■ 用途

- パン粉つけ用のバター液、タレなどの攪拌混合にご使用いただけます。

■ 特長

- 短時間にむらのない攪拌混合を行います。
- ステンレス製で錆を生じません。
- 取出し口のcock(1½インチ)は取外し可能で洗浄ができ、衛生的です。
- 小形で簡単に移動ができ(キャスター付)各部が堅牢で、取扱が簡便です。
- ~~TMU-80の羽根は高速式で、インバータ変速装置付です。~~

■ 仕様 (改良の為、若干変更することがあります)

型式	仕様	外形寸法 (mm)			処理量 (ℓ/回)	タンク容量 (ℓ)	モーター (200V三相)
		巾	奥行	高さ			
TM-40		480	600	1265	40	65	400w(½HP)
TM-80		580	680	1265	80	108	750w(1HP)
TMU-80		660	760	1880	80	115	750w(1HP) インバータ付

TAKEUCHI
Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 **竹内食品機械**