

# 冷却用ジャケット付き・ムラのない攪拌

## 冷却用ジャケット付き 液体攪拌機 TM-J40N TM-J80N

本機は冷却用ジャケット付きでチラー（冷却）水を循環させ、液体の品質を保持することができます。排出コックは取外し可能で、洗浄ができ、衛生的です。



▲写真はTM-J40Nです

### ■ 用途

- フライ用バター（トロ）の加水攪拌
- てんぷら粉、お好み焼粉、ケーキミックス等の加水攪拌
- ドレッシング、タレ類の攪拌・混合

### ■ 特長

- ジャケット付で、冷却水（温水）を循環させることができます。
- ジャケットに氷を入れ、冷却することもできます。
- 羽根は高速ナイフ式で、短時間でムラのない攪拌・混合を行います。
- 排出コック（1½インチ）は取外し可能で洗浄でき、衛生的です。
- 小型で簡単に移動でき（キャスター付き）、ステンレス仕様、各部が堅牢です。
- コンパクト設計で場所を取らず、他社既存機に比較して廉価です。
- オプションで、各種タイマー・ブザーやインバータ（変速）装置を装備できます。

### ■ 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)	タンク容量 (ℓ)	モーター (200V3P)
		巾	奥行	高さ			
TM-J40N		680	980	1265	40	72	400w (½HP)
TM-J80N		680	980	1265	80	108	750w (1HP)

- 冷却水（温水）供給装置は別途です。

**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**