

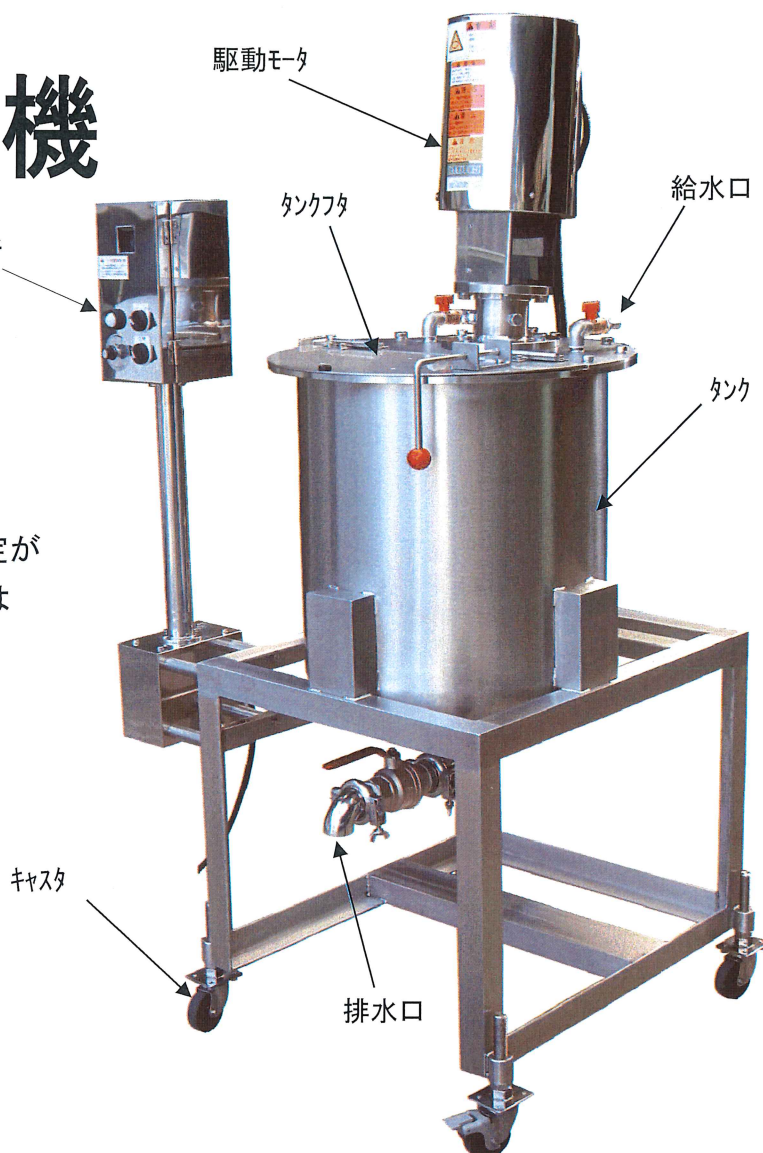
# 独自の羽根構造で、ムラのない攪拌混和

## 液体攪拌混和機

TMU-80N  
TMU-120N

本機は独自の羽根構造(実用新案申請中)で、ムラのない攪拌混和を短時間で行います。インバータ付で、生地を傷めず、最適な速度設定が可能です。駆動モータをタンク上部に取付、排出はヘルル配管で洗浄が簡単で、大変衛生的です。

**実用新案申請中**



### ■用途

- パン粉着用バター液の攪拌混和
- 各種調味液や外類の攪拌混和

### ■特長

- 独自の羽根構造でムラなく短時間で攪拌混和
- インバータ変速で生地を傷めず、最適設定
- 駆動モータをタンク上部に取付、ヘルル配管で簡単洗浄
- ステンレス仕様で丈夫、キャスター付で移動が便利

### ■仕様(TMU-80Nの場合)

- 外形寸法：巾 920 mm × 奥行 780 × 高さ 1720
  - 消費電力：200W3P750W インバータ変速付
  - タンク容積：114 リットル ●処理量：80 リットル/回 MAX
  - ステンレス仕様 ●キャスター付
  - 別注オプションで安全装置、タイマー・ブザーを装備可能
- ※改良のため、若干変更することがあります

**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**