

カントーオリジナルミキサーが最高級

関東ミキサーは、豊富な技術力と経験により、一世紀にわたってお客様の信頼を得て参りました。

ケーキ作りに最適な小型タイプミキサー



HPi-20・30M

インバーター仕様 20・30リットルミキサー

- ◎HPi-20Mは兼用10ℓ使用可能
- ◎HPi-30Mは兼用20ℓ使用可能

パン作りに最適な中型タイプミキサー



HPi-50・60・90

インバーター仕様 50・60・90リットルミキサー

- ◎HPi-50は兼用30ℓ・20ℓ使用可能
- ◎HPi-60は兼用30ℓ使用可能
- ◎HPi-90は兼用50ℓ・30ℓ使用可能

安心・安全、衛生面を追求したステンスタイプ

作業の効率化を重視したロングタイプ
攪拌子を取り外すことなくボールの着脱が可能



HPi-30AS・50AS・60AS・90AS・ 120AS・200AS

30・50・60・90・120・200リットルミキサー

- ◎HPi-120ASは兼用60ℓ使用可能



クリーナー付(オプション)
作業・攪拌効率・衛生面の向上

HPi-30LAS・50LAS・60LAS・ 90LAS・120LAS・200LAS

30・50・60・90・120・200リットルミキサー

- ◎外装ステンレス仕様・専用

の生地作りをお手伝いします。

豊富な製品ラインナップで、お客様のご要望に必ずお応えいたします。

取り替え自由な攪拌子で バリエーション豊かなミキシング

さまざまな形の攪拌子をバリエーション豊かに取り揃えております。菓子、パン、ケーキ、ピザなど、それぞれの生地にあったフレキシブルなミキシングが可能です。

異物混入を防止

全面密閉式安全ガードにより作業中の粉塵発生や異物混入を防ぎます。



プロダクトゾーンのステンレス化

プロダクトゾーンは衛生的にステンレス化を行っています。水分、異物の混入を防止する防水シール(Vリング)の取り付け(オプション)も可能です。

小型タッチスクリーン式操作ボックス採用

- ・ 簡単7速画面により作業性を向上
- ・ 20品目の製品メモリー設定機能
- ・ 全ての運転画面において現在速度・経過時間を表示
- ・ 手動画面にて7速連続切り替えが可能
- ・ 一部アラーム画面による異常箇所の表示
- ・ 防滴保護型構造

掃除の容易な製缶ベッド部

掃除の容易な製缶ベッド部で、ミキサー周りを衛生的に保てます。

(HPI-20M・30M・50・60・90はオプション)

