

## 真空煮練機

XV  
type

## 特長 - features -

乳化ホイッパーとスクリー状の攪拌子が  
ダマのない口当たりの“なめらか”な  
カスタードクリームに仕上げます。  
また、[攪拌][加熱][冷却]の工程を  
ワンマシーンで行えるため、作業効率のUPや  
品質向上につながります。

## 用途 - a use -

カスタードクリーム、ジャム、  
ソース類、各種クリーム類 等



## 仕様 - Specification -

型式：280XV

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源200V (kW)			攪拌羽根 回転数 (rpm)	蒸気圧 (MPa)	能力 (L)
		W	L	H(蓋開時)	攪拌	転倒・蓋開閉	真空ポンプ			
150XV	150	3185	1890	2150	0.75	0.4	1.5	40 ~ 129	0.3	82
280XV	280	3260	1750	2380	0.75	0.4	2.2	13.6 ~ 90.9	0.3	154

※寸法は、真空発生装置の設置状況により、大きく変わります。

※掲載されている使用は一例です。予告なく変更することがありますので、ご検討の際には仕様をお問い合わせください。



ISO9001 認証取得



株式会社 品川工業所

<http://www.qqqshinagawa.co.jp>

本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原本町八尾 508 TEL (0744) 32-4055 (代) FAX (0744) 33-3480  
 東京営業所 〒110-0013 東京都台東区入谷 2-34-3 TEL (03) 5603-2651 (代) FAX (03) 5603-2654  
 大阪営業所 〒551-0031 大阪市大正区泉尾 1-36-30 TEL (06) 6554-3911 (代) FAX (06) 6551-7272  
 福岡営業所 〒812-0054 福岡市東区馬出 6-12-55 TEL (092) 627-2828 (代) FAX (092) 627-2829  
 札幌出張所 〒003-0802 札幌市白石区菊水二条 2-2-12 TEL (011) 376-5339 (代) FAX (011) 376-5360  
 藤井ビル菊水IV 7-710

L49.17.05.SHI-04