

## 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<br>(L) | 寸法(mm) |      |        | 電源200V (kW) |        |       | 攪拌羽根<br>回転数 (rpm) | 蒸気圧<br>(MPa) | 能力<br>(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。