

MIXER

食品

製菓

医薬品・理化学

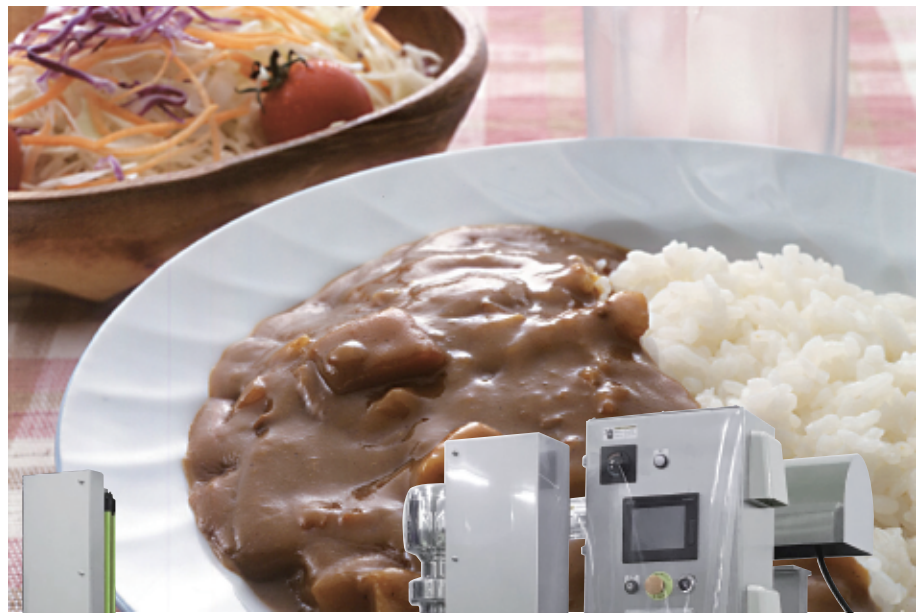
# 加熱攪拌機

蒸す  
STEAM切る  
CUT炒める  
FRY焼く  
BURN潰す  
CRUSH練る  
KNEAD混ぜる  
MIX冷やす  
COOL濃縮  
CONDENSE揚げ  
FRY搗く  
POUND煮る  
BOIL温める  
WARM造粒  
GRANULATION

従来の同型機から大幅リニューアルして新登場！  
設置スペースやメンテナンススペースの問題を解決します

2020年リニューアル機

## サンr-2号蒸気二重釜 偏芯転倒仕様 Ar-2k-SRB300YN



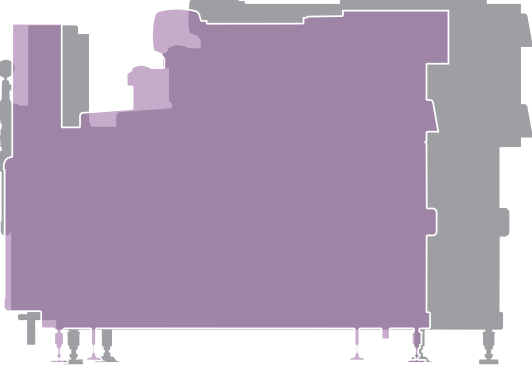
### リニューアル ポイント

設置時  
300mm  
小型化!

頭部上昇時  
400mm  
小型化!

改良機「Ar-2k-SRB300YN」: 1,910mm

従来機「Ar-2k-SRB300Y」: 2,260mm



## サンr-2号蒸気二重釜 Ar-2k-SRB300YNの特長

### 1. 温度調節機能 - ロギング機能を装備

2020年6月に施行された「HACCP義務化<sup>※</sup>」では、加熱工程の**温度や時間の管理**が求められており、これらの**継続的な監視・記録**が必要です。

※2021年6月までの猶予期間後、完全施行されます。

温度調節機能と計測温度等のロギング機能を標準装備。

温度調節を行いながら調理物の温度を自動で記録しますので、人による監視や手書きすることがなく、記載モレ・ミスがありません。



### 2. 充実した安全装置

装置正面部には**ライトカーテン式安全装置**を装備。センサー間にモノを検知すると、攪拌運転を強制停止させ、攪拌部への万が一の巻き込みを防止します。また装置の操作には**2点押し操作<sup>※</sup>**を採用。

※改正 労働安全衛生規則に準拠。



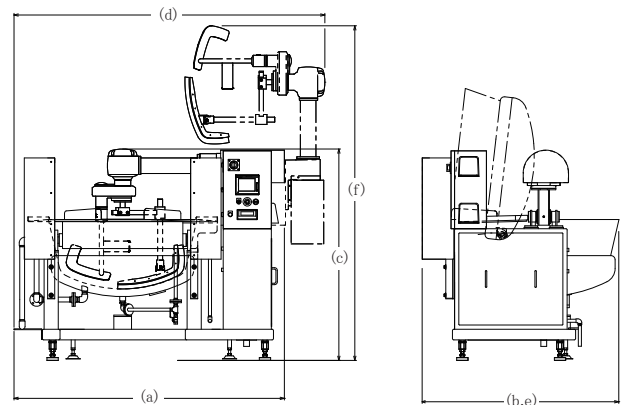
### 3. 目的に応じた攪拌羽根を選択

調理工程における攪拌の目的は多種多様です。攪拌速度や時間、物の温度やレシピなど結果に関わるいくつかのポイントの中で、「攪拌羽根の形状」も大きなポイントといえます。適切な攪拌羽根を選定することで、品質向上や効率向上が行えます。

|    | 2枚羽根  | フック・スクレパー羽根   | Wスプレッド・スクレパー羽根   | スポーク羽根  |
|----|---|---|--|---|
| 外観 |  |  |  |  |
| 用途 | 一般的に使用される攪拌羽根。伝熱面をしっかりとかき取り、焦げ付きしやすい物を始めとした各食品に対応。汎用性の高い攪拌羽根です。<br>餡類、スープ、一般惣菜等     | フック状羽根と底をかくスクレパー2本を組み合わせ。食材を傷めない”和える”ような攪拌を行います。<br>ポテトサラダ、かぼちゃサラダ等                 | 門型状羽根と底をかくスクレパー2本を組み合わせ。凸凹状の形状で、食材を短時間かつ均一に攪拌します。<br>たまごスプレッド、ペースト液体等                | S形状の攪拌羽根。麺類等の長い形状の食材の絡みつきを抑制し、食材を傷めない攪拌をします。<br>パスタサラダ 等                              |

### 製品仕様

|  |                               |   |
|--|-------------------------------|---|
| 型式                                     | Ar-2k-SRB300YN                |   |
| 製品寸法 (W×L×H) (mm)                      | (mm)                          | (本体設置時) a)1,910×b)1,390×c)1,930<br>(攪拌機上昇時) d)2,200×e)1,390×f)2,365 |
| 電源                                     | 3相 AC200V 50/60Hz             |   |
| 電動機容量 (kW)                             | 攪拌用:0.75 油圧:0.55              |   |
| 攪拌変速方式                                 | インバーター変速                      |   |
| 攪拌回転数 (公転数 / 自転数) (min <sup>-1</sup> ) | 20~80Hz<br>5.1~20.3/18.3~73.2 |   |
| 容器全容量 (L)                              | 約300                          |   |
| 稼働量 (L)                                | 約180                          |   |
| 容器加熱方式                                 | 蒸気加熱                          |   |
| 蒸気最高使用圧力 (MPa)                         | 0.3                           |   |
| 所要蒸気量 (kg/H)                           | 約162                          |   |
| 機械重量 (kg)                              | 約750                          |   |



※掲載している仕様は一例です。予告なく変更することがありますので、ご検討の際は仕様をお問い合わせください。