



Spiral Mixer



Pizzeria and Bakery Machine



SP-05S



卓上型スパイラルミキサー



ボウル容量 7.5ℓ

小型卓上タイプ・低速(一速)仕様

電源 単相・100V

推奨最大粉量:2kg 以下

推奨吸水率:60%以上

連続運転時間:20 分以内

自家製ピザ生地・パン生地作りに最適な1台！



◆ スパイラルフック

フック自体の螺旋を緩め、回転数を抑えることで
生地に過度な負担をかけずにやさしい捏ねあげ



◆ 安全カバー

視認性を高めたクリアカバーを採用し
副材料などを入れる投入口も設置。安全装置付



| | |
|-------|----------------|
| 型 式 | SP-05S |
| ボウル容量 | 7.5ℓ |
| 電気容量 | 単相 100V 0.25KW |
| 周波数 | 50Hz or 60Hz |
| 外形寸法 | W265×D445×H365 |
| 開口時 | W265×D500×H680 |
| 重量 | 30kg |

新光食品機械販売株式会社

— Welker Japan —

〒273-0118 千葉県鎌ヶ谷市中沢 1337-22

Tel 047-442-2921 Fax 047-442-2301

<https://www.shinkofoods.co.jp>

q@shinkofoods.co.jp