

行星式無段變速攪拌機

外型與結構：

- ◎採用優良先進的鑄造技術完成，外型堅固且流線，機器表面採用無塵烤漆處理，每次使用後經簡單擦拭可常保如新。
- ◎特殊行星頭設計，可有效防止機油外洩，確保產品衛生。
- ◎開放式的底座，方便清洗地面，保持工作環境清潔。
- ◎15分鐘計時器可設定攪拌時間自動控制，使工作更有效率。
- ◎不銹鋼安全網（屬選擇性配備）是為了保護使用者所設計的安全配備，當旋轉時打開安全網，攪拌機會自動切斷電源，防止使用者受到傷害。

齒輪與心軸：

- ◎全部的齒輪與心軸皆由特殊的合金鋼製作並經研磨及熱處理。
- ◎齒輪與心軸精密組合，傳動時安靜，不耗損馬達出力，同時確保使用壽命。

傳動與變速：

- ◎傳動經由皮帶以帶動齒輪驅動齒輪箱而不打滑。
- ◎齒輪箱具三段速度，搭配變頻器可無段變速，不用停止即可調整速度，作業更流暢。

馬達與電器：

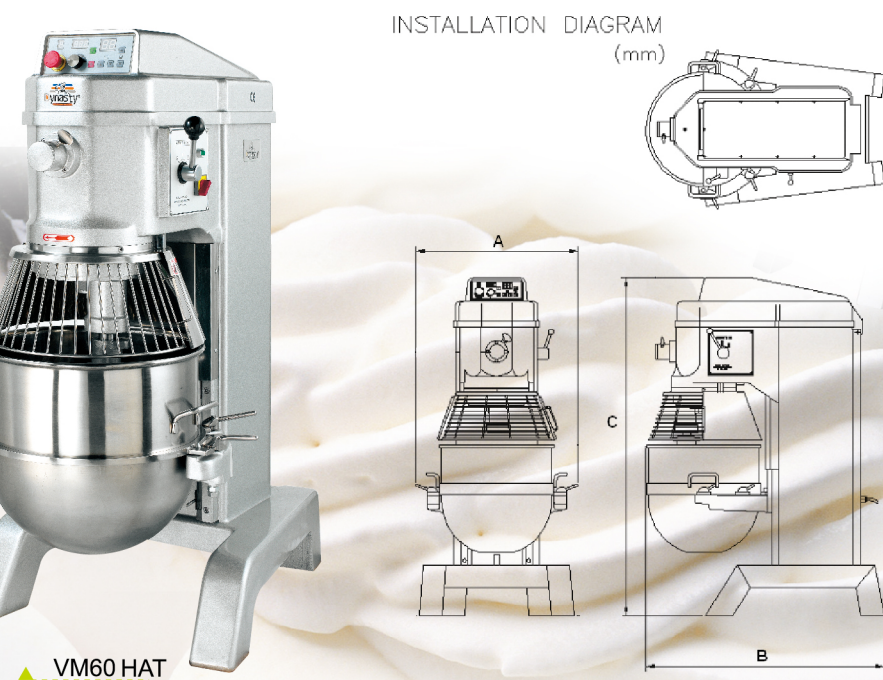
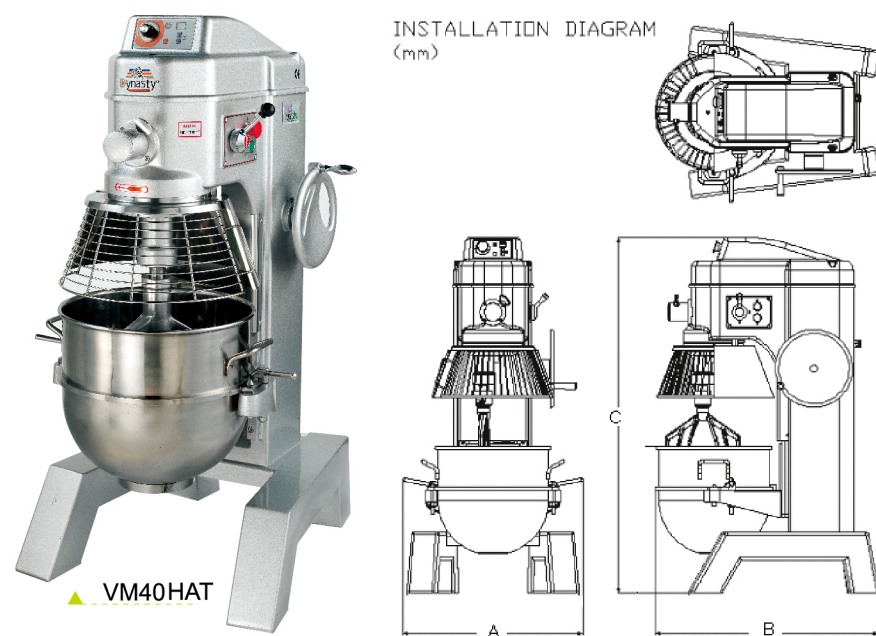
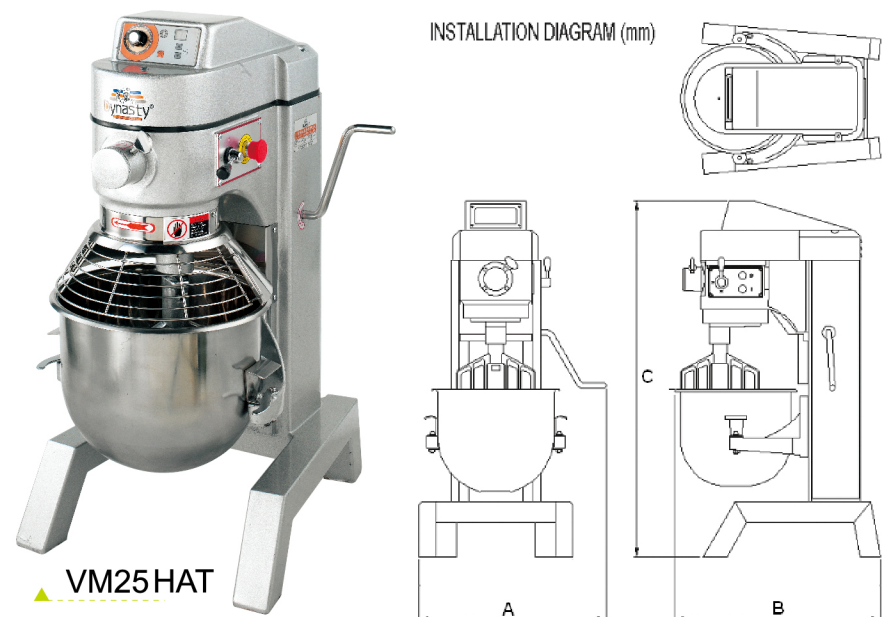
- ◎自行設計之強力馬達，讓使用者攪拌時得心應手。
- ◎採用符合美國UL或加拿大CSA標準之高品質電器及開關。

附件：

- ◎多功能之絞肉座設計，可搭配多種配件使用，如絞肉頭或切菜頭等。（屬選擇性配備）
- ◎絞肉頭採不銹鋼製作，乾淨衛生易保養。（屬選擇性配備）

工具：

- ◎攪拌鉤、攪拌扇和攪拌球均採用特級鋁合金一體成型，並經過精密加工與拋光處理，外表光亮，即使長期使用也不易變黑，且拆換容易。
- ◎攪拌球線採日本進口高級不銹鋼球線製作，彈性佳、不易斷，攪拌液態食品如蛋白時快速均勻。
- ◎攪拌桶及桶圈採用不銹鋼製成，永不生鏽。





規格表：

型號	容量	馬力	工具轉速 (RPM)	機器尺寸 (mm)			計時器	絞肉座	安全網	淨重
				A	B	C				
VM25T							Std.	-	-	
VM25HT	25 公升	1/2 HP	50-550 RPM	550	605	1043	Std.	Std.	-	135 Kg
VM25HAT							Std.	Std.	Std.	
VM40T							Std.	-	-	
VM40HT	40 公升	1.5 HP	50-550 RPM	650	806	1284	Std.	Std.	-	200 Kg
VM40HAT							Std.	Std.	Std.	
VM60T							Std.	-	-	
VM60HT	60 公升	3 HP	50-550 RPM	708	1039	1420	Std.	Std.	-	425 Kg
VM60HAT							Std.	Std.	Std.	
VM80T							Std.	-	-	
VM80HT	80 公升	4 HP	50-550 RPM	720	1040	1460	Std.	Std.	-	435 Kg
VM80HAT							Std.	Std.	Std.	
VM120T							Std.	-	-	
VM120HT	120 公升	5 HP	50-550 RPM	780	1200	1650	Std.	Std.	-	800 Kg
VM120HAT							Std.	Std.	Std.	

H-絞肉座 T-計時器 A-安全網



小林行星式無段變速攪拌機



小林機械廠股份有限公司

地址 台中市神岡區豐洲路
960巷53弄68號



電話 886-4-25610858
傳真 886-4-25626266
網址 www.dynastymixer.com
信箱 info@hsiaolin.com