

1885年創業のディオズナ社が、さらなる独自の技術で自信を持ってお届けするスパイラルミキサー

ディオズナ SPシリーズ スパイラルミキサー



SP-40



SP-12

パン作りの要は、やっぱり「こね」です!
Once the dough is good, the bread will be okay.



特長

- ボールとフックの絶妙なバランスで、少ない粉量でも安定した仕上がり
- 仕込み時間が短い
- 最適なミキシングで、生地を傷めず良質なグルテンを生成
- あらゆるパン生地に対応
- なめらかで、つやのある高品質なパン生地の仕上がり
- 歩留まりが良い・・・生地の温度上昇を抑え、吸水率を高める

※仕様は裏面に表記しています



スパイラルミキサー SP シリーズ
標準装備の操作盤

デジタルスクロール

- ・ カウントダウン表示
- ・ シンプル操作
- ・ お手入れしやすいフラットなディスプレイ

スパイラルミキサー SPシリーズ



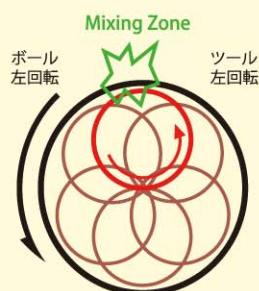
SP-40

型式	SP-12	SP-24	SP-40	SP-80	SP-120	SP-160
生地量 (kg)	12	24	40	80	120	160
最低粉量 (kg)	0.5	1.0	1.0	2.0	5.0	10.0
奥行 (mm)	883	825	900	1,143	1,270	1,390
幅 (mm)	402	490	560	700	800	890
高さ (mm)	735	1,128	1,154	1,280	1,300	1,338
重量 (kg)	125	280	330	390	570	605

※ボールを含む重量です

特長

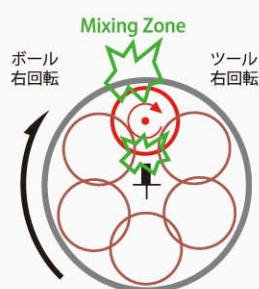
ミキシングの特長



ミキシングイメージ

ディオズナ社 センターバーがないスパイラルミキサー

- ボールの中心まで到達するスパイラルミキシングで生地を均一に仕上げます
- センターバーがないので、生地を切ることがなく生地を傷めません
- 仕込み時間が短いので、温度上昇を最小限に抑える事が可能です
- 安定したエンジンと頑丈なボディーは騒音や揺れが少ない設計です



ミキシングイメージ

他社 センターバーが有るスパイラルミキサー

- ▲センターバーが有る事でフックの回転が小さくなり、さらに2つの異なる回転ゾーンを産み出す事で、生地を切り離しながら回転してしまいます。そのため生地が均一になりにくく、仕込みに時間がかかります
- ▲温度上昇が高く、生地にダメージを与えます
- ▲掃除が難しく手間がかかります
- ▲ボールが左右に揺れ、ギアユニットが軟弱です

製パン製菓機械の資料請求、お見積り、メンテナンス等のご相談はお気軽にお問い合わせください



●自社ショールーム
テストミキシングをご希望の方はお気軽にご連絡ください

製パン製菓機械専門のジャーマンサービス

株式会社 DIOSNA/BOKU日本総代理店
German Service **ジャーマンサービス**

〒345-0024 埼玉県北葛飾郡杉戸町堤根4375-1
電話 0480-34-2992 FAX 0480-34-2993
<http://germans.jp/> e-mail;info@germans.jp