

# SK-20 ケーキ・製菓・少量パン生地・ケミカル用攪拌機

20 リットルミキサー

扱いやすいギア式の4段変速



## オプション



- ・単相 100V(家庭用電源)仕様に変更可能
- ・可動式湯煎装置、タイマー付仕様へ変更可能
- ・兼用 10 リットルの附属品をご用意

ボウル	満容量	20ℓ	
	内径	317mm	
	深さ	305mm	
本体	仕込量 (小麦粉)	3kg	
	回転数	1	100r/min
		2	200r/min
		3	280r/min
		4	400r/min
	床面積	475×563mm	
高さ	1,164mm		
標準重量	約 180kg		
モーター	三相 200V 0.75kW		

※粉仕込量は小麦粉での最大量の目安です。  
70%～80%以内でのご使用をおすすめします。  
(使用材料・使用回転数など条件により大幅に  
変動します)

実績・技術・創意で応える  
**イスクエミキサー株式会社**

<http://www.skmixer.co.jp/>

(本社・工場)〒350-1312 埼玉県ふじみ野市大井武蔵野 1396 番地

TEL 049-264-0585(代表)/FAX 049-264-0587

(大阪営業所)〒663-8113 兵庫県西宮市甲子園口 3 丁目 4 番 27 号

TEL0798-66-9144(代表)/FAX 0798-66-9184