



製菓専用ミキサー

# アイコー・ホイッピングミキサー

AWM-50 AWM-60

安全・安心・衛生的な  
洗浄可能ミキサー登場!

クリームの泡立てから  
生地製造まで幅広く使える。

生クリームの泡立てはもちろん、クッキー生地などの製造まで、洋菓子関係に特化して幅広くお使いいただくことができます。



## ● 操作パネル

操作感覚に優れたシートスイッチの「Vパネル」を標準装備。パネル操作で好みの回転数に自由に変更することができるので便利です。オプションで15工程30品目のレシピ登録ができるグラフィックパネルの装備も可能です。



グラフィックパネル



AWM-60



### ● 洗えるので清潔、清掃が楽

ヘッド下面以下の部分には直接水を掛けて洗っていただくことができます(※1)。攪拌部の安全カバーも工具なしで簡単に取り外すことができるので洗う事が出来ます。攪拌部をいつでも清潔にできるので、非加熱物でも衛生的に製造していただくことができます。床からの距離が15cm以上、また、床への設置部分が少ない構造になっているので機械下部の床の清掃も簡単に行えるようになっています。

### ● 防水・防食性に優れた素材を使用

構造部材はSUS304、又は樹脂を使用しています。センサー、昇降モーターは防水仕様。公転部・バネクラッチ部には日本でも重要視しているFDA基準(※2)を満たしたシールを使用しています。



### ● 運転中の異物混入防止、安全を確保

運転時の異物混入を防ぎ、運転中の安全を確保するカバーを攪拌部と昇降部に取り付けることができます。

## ■ 仕様

|          | AWM-50                                        | AWM-60                                        |
|----------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 外形寸法     | 656×864×1686mm                                | 656×864×1686mm                                |
| ボール満容量   | 50L                                           | 60L                                           |
| 電源       | 三相 200V 接地型 3 極プラグ<br>20A 250V コード 3m 付       | 三相 200V 接地型 3 極プラグ<br>20A 250V コード 3m 付       |
| 定格消費電力   | 2.6kW                                         | 2.6kW                                         |
| 攪拌モーター   | 1.5kW 4P 6A 60Hz インバーター制御                     | 1.5kW 4P 6A 60Hz インバーター制御                     |
| 昇降モーター   | 0.2kW 4P 1.1/1.0A 50/60Hz 交流 200V             | 0.2kW 4P 1.1/1.0A 50/60Hz 交流 200V             |
| V パネル回転数 | 115,179,230,358rpm<br>(110 ~ 400rpm 回転数の設定可能) | 120,170,240,350rpm<br>(110 ~ 380rpm 回転数の設定可能) |
| 本体重量     | 約 345kg                                       | 約 345kg                                       |

### ● 攪拌中に副材料の投入ができる

カバーには投入口が付いているので、攪拌中でも安全に副材料の投入が出来ます。

### ● 攪拌子を外さなくてもボールの出し入れができる

ボディはロングタイプなので攪拌子を外さなくてもボール台車のおし入れができます。



この写真はイメージです。

### ● 組立式スクレーパー

攪拌中の生地のかきとりができるスクレーパーをオプションで付けることができます。工具を使わずに固定レバーをはずすことで、簡単に分解できるようになりました。組立ても簡単です。

登録実用新案第3186657号



※1 ミキサーヘッド真上にはメンテナンス口があるので直接水を掛けしないで下さい。洗った後は乾いた布等で水分を拭き取って下さい。

※2 米国の食品医薬局 (Food and Drug Administration) という連邦機関がしめす医薬品をはじめとし、食品、化粧品、医療機器、動物薬なども対象とした製品管理の基準のこと。

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS

株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1  
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

http://www.aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究改良のため、予告なく変更する場合があります。

※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840

仙台営業所 / TEL.(022)381-0127

神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230

◎工場・藤・春日部・浦和

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991

大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900

福岡営業所 / TEL.(092)939-7455



製菓専用ミキサー

# アイコー・ホイッピングミキサー

## AWM-60ST

### 洗えるミキサーに 攪拌効率の高い2軸式登場!

- 運転中の異物混入防止、安全を確保。
- 防水・防食性に優れた素材を使用。
- 洗えるので清潔、清掃が楽。  
非加熱物でも衛生的に製造できる。
- 攪拌中に副材料の投入ができる。
- 上下動しながら攪拌できる。
- 攪拌子を外さなくてもボールの出し入れができる。
- タッチパネルは両手操作により誤作動を防ぎ、安全性に配慮。
- インバーター制御により、任意の速度を設定可能。

さらに2軸式なら…

従来の同クラスのミキサーではなし得なかった、均一で保形性のあるきめ細かいホイッピングを実現。安定した生地づくりを可能にします。

- 細いワイヤーと多数線を採用した特殊設計2軸ホイッパーが、従来の大型ミキサーでは難しかったきめ細かいミキシングを可能に。
- ホイッピング時の飛び散りがないため、実行容量が大幅に増加。
- 通常の縦型ミキサーに比べ、ミキシング時間が大幅短縮。



#### AWM-60ST 主仕様

外形寸法 656 × 892 × 1686 mm

ボール満容量 67リットル

電源 三相200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード3m付

定格消費電力 2.6kW

攪拌モーター 1.5kW 4P 6A 60Hz インバーター制御

昇降モーター 0.2kW 4P 1.1/1.0A 50/60Hz 交流200V

回転数 140,200,270,330rpm

(110~380rpm回転数の設定可能)

本体重量 約345kg

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS  
株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1  
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

http://www.aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究改良のため、予告なく変更する場合があります。  
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840  
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127  
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230  
◎工場: 蕨・春日部・浦和

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991  
大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900  
福岡営業所 / TEL.(092)939-7455