

UMシリーズ

UMシリーズはオールインワンの機械です。

小中型



テーブルトップやキャビネット
床置き型の機種があります。

ショコラやクリームチーズ
レシピの開発やテスト、研究開発施設などに最適です。



UM 24

機種	ボウル容量 (L)	最大バッチサイズ (L)	最高使用温度 (°C)
UMX 5	5	2.5	95
UM 12	12	7	95
UM 24	24	18	95
UM 44	44	30	95
UM 60	60	40	95
UM 74	74	55	95



小中型(ダイレクトスチーム)



UMX 5S

直接蒸気噴射により
製品を125°Cまで素早く加熱できます。

間接的な加熱より効率的で
正確な精度で加熱を終わらせる事ができるので
味・色・栄養価などの品質の保持にも効果的です。

機種	ボウル容量 (L)	最大バッチサイズ (L)	最高使用温度 (°C)
UMX 5S	5	2.5	110
UMSK 24	24	18	95/125
UMSK 60	60	40	95/125



大型(ダイレクトスチームも選択可)



UMSK130

最大2kgまでの
バターやチーズ等の原料を処理できる
産業規模の万能マシンです。
製品は、排出バルブを介して排出することも
高粘度の製品はボウルを傾けることによって
排出することもできます。

機種	ボウル容量 (L)	最大バッチサイズ (L)	最高使用温度 (°C)
UM 130/UMSK 130	130	90	95/125
UM 200/UMSK 200	200	170	95/125



プロセスチーズ、マヨネーズ ドレッシング、ソース、化粧品 etc.



カッター、ミキサー、乳化機、混合機、ドウミキサーなど
多様な機能を持ち、加工食品や化学品等の分野において
原料の切断、混合、乳化、粉碎、加熱、殺菌、滅菌冷却、真空
除湿等の各工程を組み合わせることにより
原料を均一に加工することが可能です。

