

UMシリーズはカッター、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。

TCシリーズ

TC型〔ミキシング・カッター横型〕

【バッチ式】 切断、混合、乳化、粉碎、ドージング、生地製造用アタッチメント、真空および加熱・冷却が可能。



VMシリーズ

VM型〔バキュームミキサー〕

【バッチ式】 混合、タンブリングが真空化で可能。休止、稼働が自由に調整できます。



UM/SKシリーズ

UM/SK型〔ユニバーサル/スキームクッカー〕

【バッチ式】 切断、混合、乳化、粉碎、加熱、殺菌、冷却、真空、除湿等の各工程が組み合わせられます。



ヴァクサームシステム

ヴァクサームシステム

〔バキューム&加熱ミキサー/マイクロカット〕

切断、混合、乳化、加熱が真空下でも行えます。殺菌、除菌、冷却、除湿が可能。中規模から大規模生産用。

