



完全攪拌!!

スムーズ・スピーディ理想的なサンDシリーズ

用途 葱菜、佃煮、カレールー、ハンバーグ、スープ、ソース、各種あん、チョコレート、ようかん、クリーム、ジャム、その他

サンD-1号TURBO型

容量 40L~150L



(1) 直火釜転倒式 (サワリ) (2) 直火釜頭部昇降容器転倒式 (3) スチーム釜頭部昇降容器転倒式

機種	仕様	容量 (L)	寸法 (mm)			熱源、蒸気ガス接続	電源	処理量
			W	L	H			
1	直火釜固定式	39	858	810	1,400	LPG12,300kcal/h LPG10A CG15A	0.2kW200V	並あん 20kg
	"	54	1,110	780	1,360	"	0.2kW200V	" 30kg
	直火釜転倒式 (サワリ)	72	1,110	710	1,400	LPG17,500kcal/h LPG10A CG15A	0.4kW200V	" 45kg
2	直火釜転倒式	80	1,800	990	1,900	LPG32,000kcal/h LPG20A CG20A	0.4kW200V	煮炊量 50kg
	"	110	1,800	1,052	1,900	LPG32,000kcal/h LPG20A CG20A	0.4kW200V	" 70kg
	"	140	1,850	1,124	1,900	LPG43,000kcal/h LPG20A CG25A	0.4kW200V	" 90kg
3	スチーム釜転倒式	80	1,540	820	1,630	0.29MPa (3kg/cm ²) 20A 0.18MPa (1.9kg/cm ²) 20A	0.4kW200V	" 50kg
	"	110	1,800	870	1,680	"	0.4kW200V	" 70kg
	"	150	2,050	940	1,850	"	0.4kW200V	" 90kg
4	ターボ高圧蒸気釜	150	1,900	1,050	1,900	0.49MPa (5kg/cm ²) 25A 0.18MPa (1.9kg/cm ²) 減圧弁付	0.4kW200V	15~90kg

※仕様については、改良その他の理由で多少の変更の場合もあります。

ターボ高圧蒸気釜機

容量 150L



(4) ターボ高圧蒸気釜

いため機

煮炊容量 25kg~200kg



(1) いため機サンD-1ターボ



(2) いため機特2型

型式	容量 (L)	寸法 (mm)			熱源	電気量 200V	処理量 (例)
		W	L	H 最大H			
1	95	1,540	1,050	1,570	1,900	LPG最大45,000kcal 攪拌 0.4kW	25kg
2	215	2,100 (最大2,350)	1,200	1,900	2,270	LPG最大80,000kcal 攪拌 0.75kW (容器転倒 攪拌昇降) (手動式)	100kg
3	300~500	ご注文により各種製作致します。					

※いため機サンD-1ターボの攪拌羽根はいためる材料により各種変わります。

サンD-2号型 AR-2

容量 200L~500L



(1) 直火釜転倒式 (ガスボイル)



(2) スチーム釜転倒式



(3) スチーム偏芯釜転倒式

型式	容量 (L)	寸法 (mm)				熱源	電気量 200V	処理量
		W	L	H	最大H			
1	300	1,990 (最大2,250)	1,300	1,850	2,350	ガス 80,000kcal/h	攪拌 0.75kW	煮炊量 150kg
2	290	2,000 (最大2,200)	1,050	1,680	2,200	蒸気最大使用圧力 0.29MPa/0.18MPa	攪拌 0.75kW	煮炊量 150kg
3	300	2,120 (最大2,545)	1,180	1,555	2,405	蒸気最大使用圧力 0.29MPa/0.18MPa	攪拌 0.75kW (容器転倒 攪拌昇降) 0.4kW (油圧ユニット)	煮炊量 150kg



永年のノウハウがいきる煮練機「サンD (アール)」シリーズ。

サンD (アール) シリーズの特長

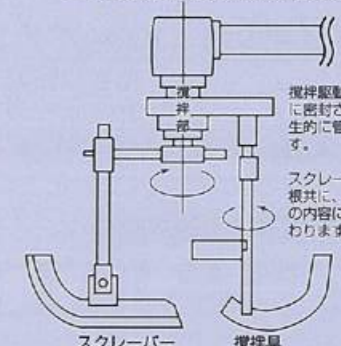
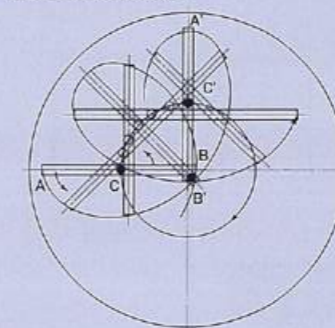
- 均一に混練します。
攪拌羽根の軸は右廻りに運動し、羽根は左廻りに製品を混合します。羽根が鍋の中心から外へ大きく移動するので、製品の混練が完全に行えます。
- 製品を傷めません。
軸の移動方向と羽根の回転方向が逆になっているので、羽根の回転スピードはゆるやかでも効率がよく、製品を傷めません。豆をつぶさずに仕上げ、シイタケなども形をこわしません。
- 焦げつきません。
焦げやすい鍋の中心部と外側を羽根が同じ速度で回転しながら通過するので、面積の狭い中心部に近づくほど羽根の通過する回数はひんぱんになり、焦げつきを防止します。

サンD-2・3号型の優れた特長

攪拌羽根は右廻りに自転しながら左廻りに移動します。この攪拌は混合・練りに最も効率の良いものです。その軌跡を「回りの攪拌」と呼び、ここからサンD型の名が生まれました。

「回り回転」の特長

サンD-2・3号にはスクレーパー (かき落とし) が付属して、製品の鍋への付着を防ぎます。スクレーパーは右廻りに移動、攪拌羽根の左廻りの自転と組み合わせてソフトで完成された攪拌運動を発揮します。



攪拌駆動部はケース内に密封され、食品は衛生的に管理加工できます。

スクレーパーは攪拌羽根と共に、鍋の形、製品の内容により形状が変わります。