

Whipping Machine

BM250 BM150 BM90

発
泡
機



例えば

製菓材料（生クリーム・メレンゲ・チョコレート）
水産練り製品（はんぺん・伊達巻）

- 用途に合わせてポンプ選択（スネーク、ロータリーなど）が出来ます。（既存の充填ポンプもOK）
- エアレーションはインプット、バック、ミキシングの各圧力調整にて自由に行えます。
- 連続式により、バッチ式に比べて安定したエアレーションが連続的に行えます。
- 食品業界を始め、幅広い用途で使用可能です。

BM90



BM150



BM250



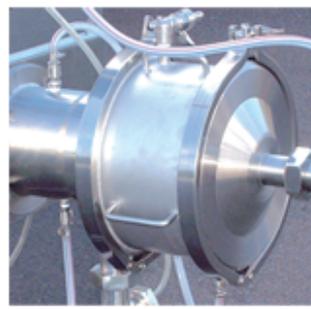
ローター



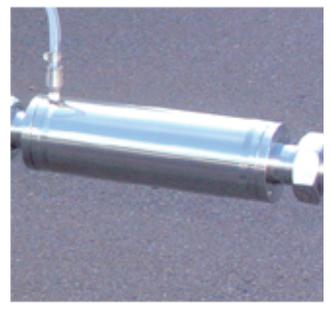
ステーター



ヘッド



バック圧調整



●オプション…用途に合わせて冷却または加熱ユニットが取り付けられます。

型 式	能力 (kg/時)	ヘッド回転数 (rpm)	モーター (Kw)	本体寸法 (mm) W×D×H
BM250	200～1000	60～600	7.5	(1212+1016) × 570 × 1536
BM150	100～300	60～600	3.7	(1090+ 536) × 500 × 1538
BM 90	50～150	180～1800	1.5	(550+ 519) × 382 × 915



株式会社ヤナギヤ

<https://ube-yanagiya.co.jp>

本社 / 工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134

TEL (0836) 62-1661 (代) FAX (0836) 62-1611

東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007

NSK日本橋浜町ビル8F

TEL (03) 5623-3466 (代) FAX (03) 5695-9511

関東支店 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051

TEL (045) 511-1492 (代) FAX (045) 502-1248

関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043

TEL (06) 6908-4475 (代) FAX (06) 6909-4880

東北支店 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1 〒981-0103

TEL (022) 745-9907 (代) FAX (022) 745-9908