

マーガリン&スプレッド プロセッサ



マーガリン&スプレッドプロセッサ



マーガリン&スプレッドプロセッサ

マーガリンやスプレッドの製造工程を、研究室/パイロットプラント用のスケールで連続的に再現します。少量サンプルで新製品のレシピ開発とスクリーニングが簡単に実行できます。

- ・最低サンプル5kgからの試作が可能
- ・原料ホッパーは熱水ジャケット式で投入サンプルの温度調整が容易です。(攪拌ミキサーオプション)
- ・原料ホッパー内レベルセンサーにより洗浄時の自動給排水機能
- ・硬質クロムめっきバレル採用
- ・冷却バレル(1基または2基)+ピンマシン
- ・シャフト回転スピード:最大1500rpm
- ・回転スピードおよびトルク表示
- ・レスティング・チューブを追加してシートマーガリンも試作できます。
- ・標準処理流量:10~40L/h (高流量も対応可能)
- ・マスフローメーター(オプション)
- ・システム最大圧:10Bar または20Bar
- ・最低冷却温度:-5°C以下
- ・冷凍機内蔵(標準型)、ユーザー側チラー水接続可
- ・高流量で効率の良いCIP洗浄(500L/h以上)
- ・CIP洗浄のための電熱式熱水循環装置(オプション)
- ・フローバス付きタッチパネル式コントロールボックス(オプション)
- ・蒸気ユーティリティ不要
- ・窒素注入システム(オプション)によりアイスクリーム等の製造も可能
- ・専用ソフトウェアによりパソコン上でリアルタイムのデータ表示と記録



省スペースで可動式キャビネット

コンパクトなキャスター付きステンレス製キャビネットで、装置の移動容易。ウェットエリアでもドライエリアでも使用できます。

コントロール

冷却行程は、内蔵された冷凍機のPID制御により、設定温度に対して高精度で安定したコントロールができます。

プロダクト・ポンプ

モノ式ポンプ(標準)、他のポンプもオプションで可能

必要ユーティリティ

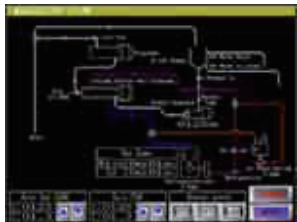
電源と給排水のみ

電源

- 単相200/220/240V-50/60Hz
- 三相200V-50/60Hz
- 三相380V-50/60Hz
- 三相415V-50/60Hz

必要Amps

電源の種類による、12A~50A



〒335-0027 埼玉県戸田市氷川町2-5-10
Tel:048-229-7830 Fax:048-229-7831
E-mail : sales@pp2k.net