

革新的な混合技術 オプティマブレンダー FPB-1.5

高速流動パドル式ブレンダー



特長

- 混合効率を向上させたデザイン
- 原料にダメージを与えない処理
- 流れるような原料の動きを実現
- 適切な混合状態を維持
- 優れた再現性および豊富なラインアップ

- 製品開発から小バッチ製造に最適
- 流れるような原料の動きを実現
- 原料にダメージを与えない処理
- 30~60秒での処理を実現
- 容量 42L



- ブレンド
- 混合
- 均質化
- コーティングおよび液分散
- 凝集

オプティマブレンドの混合技術

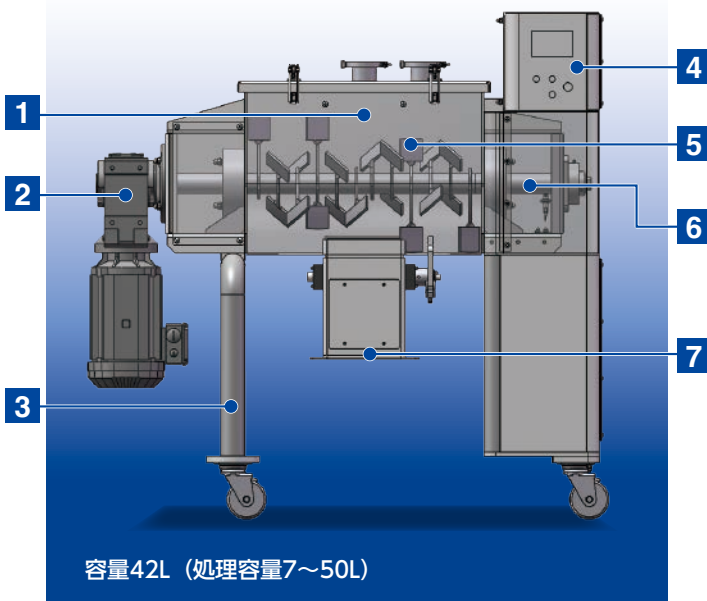
オプティマブレンドは、粒径の大きさ、形状または比重の異なる原料を混合する際に生じる、重力に起因した偏りを防ぎます。混合動作は、従来のリボンブレンダーよりも約80%速く回転するデッドゾーンの無いトリプルパドル式ロータと、独自形状が生み出す上昇動作の組み合わせによって行われます。脆い原料・比重の異なる粉粒体に対し、均一かつ極めて繊細に高速処理します。



オプティマブレンドのアプリケーション

- プレミックス
- シーズニング、ふりかけ
- サプリメント、プロテイン
- シリアル
- フレーバードコーヒー、スープ
- IQF、ミックスベジタブル
- その他、工業用原料

オプティマブレンドの仕様



- 1** SUS304製の本体
・ SUS304製、ビードブラスティング仕上げ
タンク寸法：D355xL600xH430(mm)
 - 2** ダイレクトドライブモーター
・ 2.2kW 200V
 - 3** フレーム
・ SUS304製のフレーム、キャスター付
排出バルブまでの高さ407mm
 - 4** 制御盤
・ 運転・停止ボタンでのシンプルなオペレーション
時間/回転速度の計測および電流の監視が可能
 - 5** トリプルパドル式マルチゾーンロータ
・ 原料に乱流を生み出す高速ロータ
 - 6** シャフトシール
・ ドライメカニカルシール、エアシール
またはグランドパッキンから選択が可能
 - 7** 排出バルブ
・ 手動開閉 製品接触部はSUS304製
- * オプション**
・ 原料投入部のバークレーチング
・ スプレーノズル ・ フラッシュプラグゲート



EIRICH 日本アイリッヒ株式会社

<http://www.nippon-eirich.co.jp/>

本社
成田事業所 / テクニカルセンター
九州事業所
アイリッヒ オーストラリア Eirich Australia

〒451-0045 愛知県名古屋市中区名駅3-9-37 合人社名駅3ビル TEL: 052-533-2577 FAX: 052-533-2578
〒287-0225 千葉県成田市吉岡1210 TEL: 0476-73-5251 FAX: 0476-73-5254
〒808-0109 福岡県北九州市若松区南二島4-9-1 TEL: 093-791-1131 FAX: 093-791-0402
4/119 Gardens Drive, Willawong, Qld 4110, Australia TEL: +61-(0)7-3272-3959