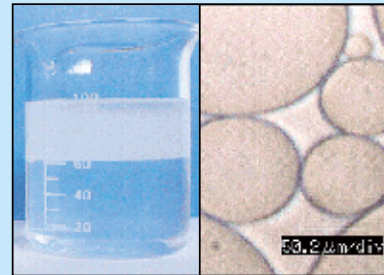


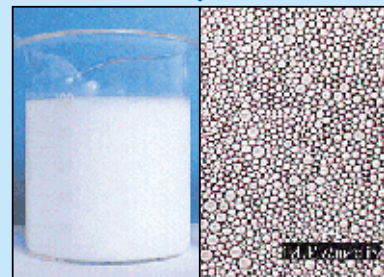


乳化分散機 エマルダー®

手軽に高脂肪製品の乳化・均質を



原液オイル

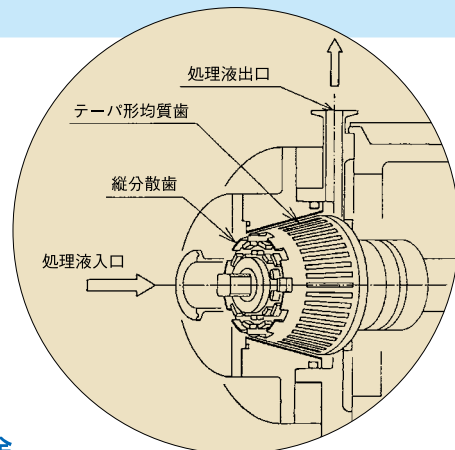


3600rpmにて1パス処理

オイル製品均質テスト

特長

- **高脂肪製品に最適**
優れた分散作用により、特に高脂肪製品に対し安定した乳化特性を示します。
- **ハイサニタリー構造**
分解・組立が簡単で、しかもCIP洗浄が可能です。
- **多用途対応可能**
ロータの隙間変更・回転数制御・処理液量調整を行うことにより多用途に使用できます。
- **軽量・コンパクト**
駆動シャフトはモータと一体シンプル構造で軽量、その上、可搬式なので移動、設置が非常に簡単です。
- **ホモゲナイザーの前処理**
ホモゲナイザー前の予備乳化を目的に採用することも可能です。

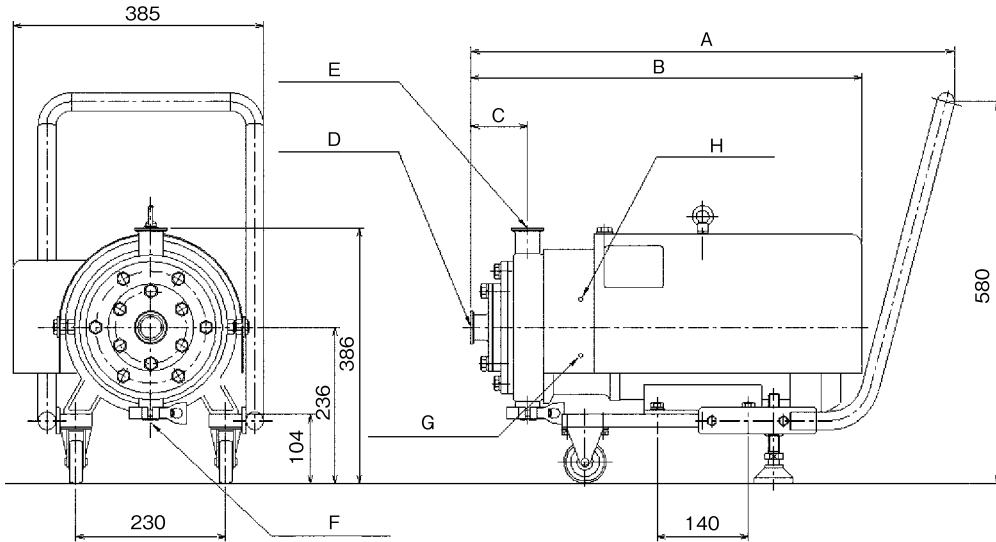


用途

- **食品製造**：食用油脂・ドレッシング・ソース・アイスクリーム原料等の乳化、懸濁、均質化
- **飲料製造**：加工乳・パルプ入り飲料・乳酸菌飲料等の乳化、懸濁、均質化
- **その他**：分散均質化、乳化、粉碎等を必要とする医薬、化粧品、化学、各分野の製造工程

エマルダー

●外形寸法



型式 (※1)	最大 奥行	機械 奥行	液入口 ～出口	処理液		ドレン口 (※2)	冷却水		標準 モータ (kW)	概略 重量 (kg)
				入口	出口		入口	出口		
	A	B	C	D	E	F	G	H		
EB-06□□	818	679	87	IDF38H	IDF38H	IDF38H	エアホース		2.2	80
EB-08□□				継手		3.7	85			
EB-10□□	1004	879	87	IDF50H	IDF50H	IDF25H	φ6		7.5	95

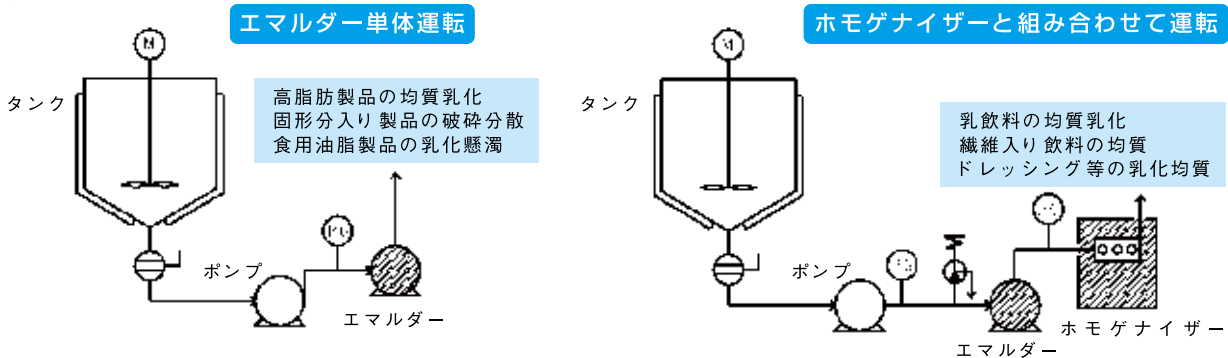
※1：型式の“□□”には、搭載モータの動力値を示す数字が入ります。例）“05”=5馬力=3.7kW
 ※2：ドレン口は標準付属。(付属しないことも可能です。)

●基本仕様

標準型式	処理量目安 (L/hr) (※3)	最大回転数 (rpm)	処理液目安粘度 (mPa·s) (※3)	含有固形物目安 サイズ (mm) (※3)	オプション
EB-0603	100～500	3600	1～数十万	3mm角以下	耐圧防爆モータ搭載 各種ユニット組込み 他
EB-0805	200～1000				
EB-1010	500～2000				

※3：処理量物性により多少変化します。

●使用例



株式会社 イズミフードマシナリ

ISO9001本社、東日本支社、西日本支社、九州営業所、淡路工場 認証取得
<http://www.izumifood.shi.co.jp>

本社 〒661-8510 兵庫県尼崎市潮江4-2-30
 テクノセンター TEL.(06)6718-6150(代) FAX.(06)6718-6151
 東日本支社 〒141-6025 東京都品川区大崎2-1-1 ThinkPark Tower 25F
 TEL.(03)6737-2670(代) FAX.(03)6866-5125
 西日本支社 〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島2-3-33 大阪三井物産ビル10F
 TEL.(06)7635-3688(代) FAX.(06)7711-5127
 札幌営業所 〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西4-6-8 住友成泉札幌大通ビル9F
 TEL.(011)241-5525(代) FAX.(011)222-2950
 九州営業所 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5-6-20 明治安田生命福岡ビル3F
 TEL.(092)291-1151(代) FAX.(092)291-1152
 淡路工場 〒656-0122 兵庫県南あわじ市広田広田552-1
 TEL.(0799)45-1121(代) FAX.(0799)45-1128
 第1種圧力容器製造認可工場

・本カタログの内容等は、製品改良によりおことわりなく変更する場合があります。
 ・ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。