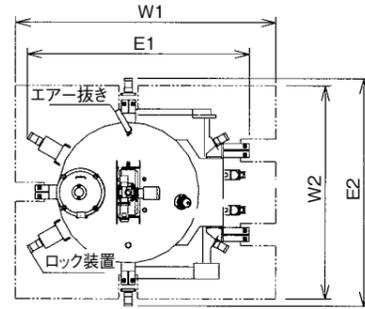
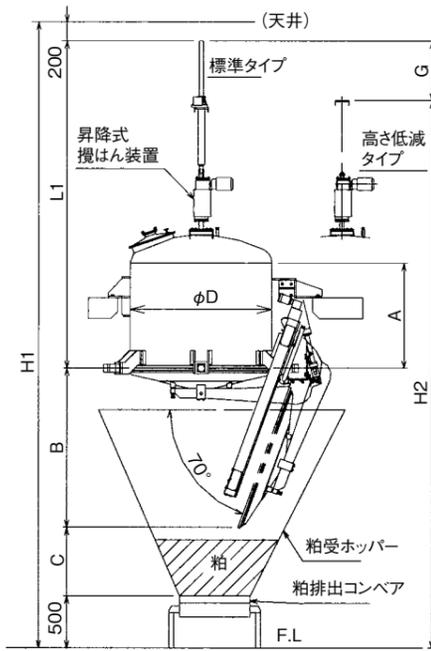


## 外形寸法



型式	φD (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	L1 (mm)	G (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	W1 (mm)	W2 (mm)	E1 (mm)	E2 (mm)
TEX1113	1150	1300	1525	600	3900	760	6725	5965	2150	2100	2000	2100
TEX1512	1550	1200	1900	700	3800	760	7100	6340	2550	2500	2400	2500
TEX2015	2000	1500	2300	1000	4600	760	8600	7840	3200	2800	3100	3200
TEX2215	2200	1500	2500	1200	4700	760	9100	8340	3800	3300	3300	3400

※フィルターメッシュサイズは標準#50

## 仕様

型式	※1) 原料投入量 (kg/B) コーヒー/お茶	耐圧仕様			攪拌回転数 (r/min)	フィルター面積 (m <sup>2</sup> )	運転容量 (L) ※2)	シャワー量 (L/Hr) ※3)	熱水量 (L/Hr) 浸漬時	※4) エア (Nm <sup>3</sup> /Hr) 0.2MPa	※4) 清水 (m <sup>3</sup> /Hr) 0.3MPa	※5) 電気 (kW) φ3×200・220V	質量 (kg)		
		低圧 0MPa	中圧 0.15MPa	高圧 0.3MPa									低圧	中圧	高圧
TEX1113	165/35	○	○	○	6~60	1.03	1000	3000	8000	-	-	1.6	2200	2400	2800
TEX1512	300/70	○	○	○	6~50	1.65	2100	5000	12600	3.5	2.0	1.9	3000	3500	4000
TEX2015	500/165	○	○	-	6~40	2.85	5000	8000	30000	4.5	3.2	2.6	4800	5200	-
TEX2215	600/200	○	○	-	6~35	3.45	6000	10000	30000	5.0	4.0	2.6	5000	5400	-

※1) 記載数値は参考値を示し、原料及び処理条件により変化します。 ※2) 運転容量は浸漬式抽出の場合を示します。  
 ※3) シャワー量はドリップ式、または半浸漬式抽出の場合を示します。 ※4) エアおよび清水はフィルター洗浄装置の使用量を示します。  
 ※5) 電気(kW)は油圧ユニット動力を含みません。(設置台数で変更あり)

### ■145°C×0.4MPa高温高圧仕様

145°C×0.4MPaの高温高圧仕様が可能となりました。  
 詳細は高温高圧多機能抽出装置カタログに記載しておりますので、そちらを参照願います。

### ■小容量タイプ

運転容量500L以下の小容量タイプも製作しております。  
 詳細は多機能抽出装置小容量タイプカタログに記載しておりますので、そちらを参照願います。

■テクノセンターでは、実機と同じ条件でテストするための装置・スペースを完備しているほか、テスト機の貸し出しも行っていきます。機器の性能を能力テストによってご確認いただき、生産ラインに合わせたタイプをお選びください。



テクノセンター

## 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。



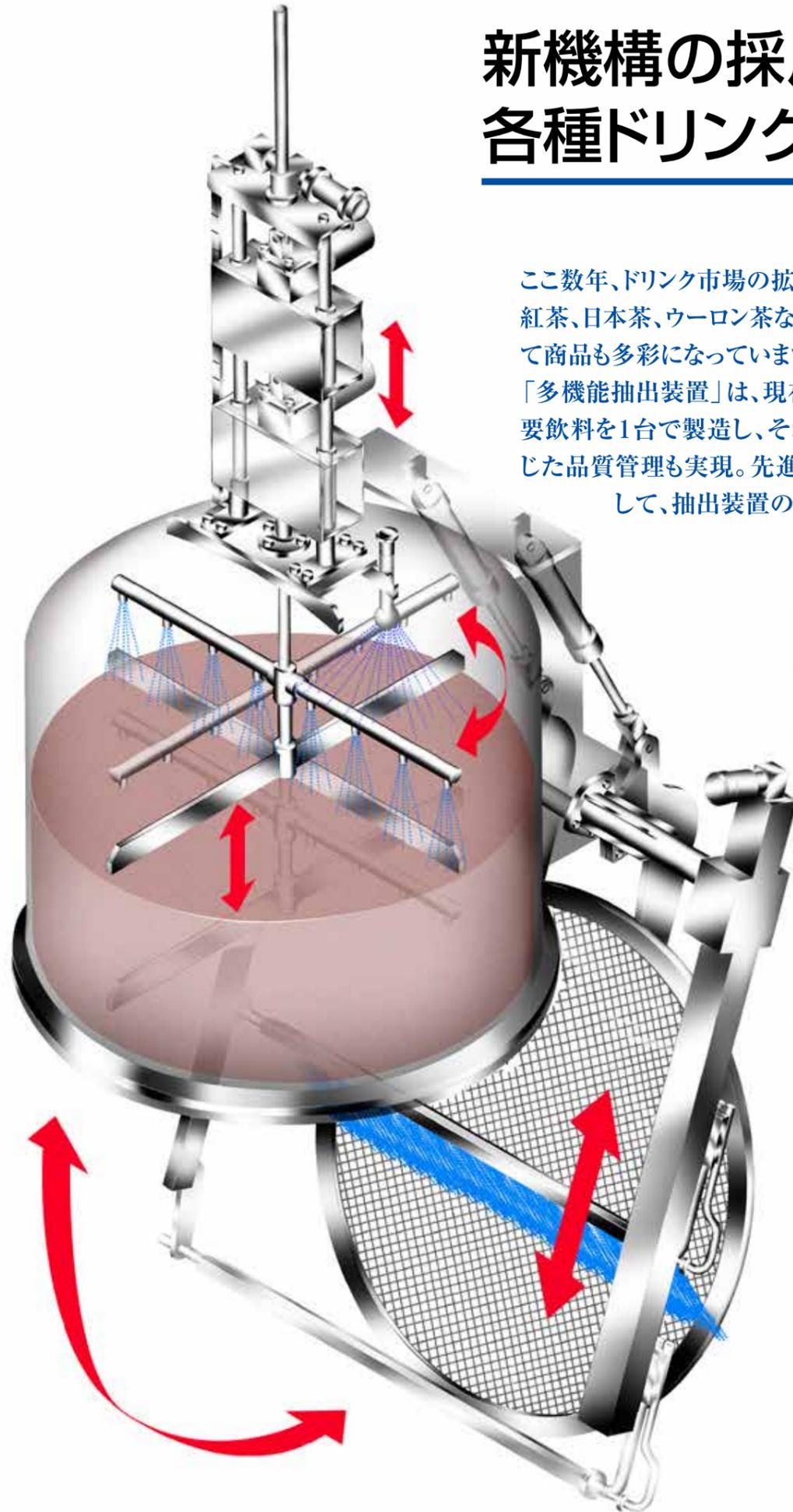
# MULTIPURPOSE EXTRACTOR

多機能抽出装置



# 新機構の採用で抽出プロセス全体を効率化。 各種ドリンク本来の風味もパーフェクトに生かします。

ここ数年、ドリンク市場の拡大はめざましく、コーヒーや紅茶、日本茶、ウーロン茶など、嗜好の多様化を反映して商品も多彩になっています。  
「多機能抽出装置」は、現在の市場を形成している主要飲料を1台で製造し、それぞれの飲料グレードに応じた品質管理も実現。先進技術による新機構もプラスして、抽出装置の新しい流れを創ります。



## エスプレッソ抽出を可能にする機構

(特許出願中)

### 【1】攪拌軸シール機構

スラストシール・メカニカルシールの組み合わせによる軸シールで高温・高圧運転にも対応できます。

### 【2】下蓋締付機構

高トルクモーター、スイングシリンダーの組み合わせによるロック装置で、高温・高圧抽出に対応できます。  
〔第一種圧力容器適用〕

## 1 「幅広く、高レベルの抽出機能」

コーヒー・紅茶に豊かな風味を添えるドリップ式抽出、ウーロン茶・麦茶のコクを生む半浸漬式抽出、緑茶・玉露の香りと味を引き出す浸漬式抽出、そしてコーヒー及び各種エキスの有効成分を高い効率で回収する加圧式抽出、香気成分を抽出するアロマ回収まで、ほとんどすべての抽出ニーズをカバーします。

## 4 「高温・高圧抽出機能」

エスプレッソ抽出が可能になりました。コーヒーをエスプレッソ抽出する事により、コーヒー本来の味と香りを損なわず、従来に比べ高濃度のコーヒーエキスが得られます。  
(従来比1.5倍以上)  
又無酸素で脱気水を使用した抽出も可能になり、抽出液に原料本来の香りを変化させず付与する事ができます。

## 1台に集約!

- ドリップ式抽出  
熱水シャワーによる連続排出抽出
- 浸漬式抽出  
原料を熱水で一定時間浸漬抽出
- 半浸漬式抽出  
一定時間の浸漬後、ドリップ抽出
- 加圧式抽出  
密閉構造による高温高圧抽出
- アロマ回収  
蒸気を原料に吹き込み、コンデンサーで回収

## 《用途》

コーヒー、紅茶、ウーロン茶、麦茶、玉露、緑茶、煎茶、漢方薬、各種調味エキス  
…などの抽出

## 2 「抽出プロセスを連続自動化」

原料投入後の豆ならしと浸漬時の攪拌を行う自動昇降式攪拌装置を標準装備。さらに、多様な抽出パターンと各種プロセスを設定できるなど、すぐれた抽出クオリティの確保と品質管理が可能です。

## 5 「アロマ回収」

原料を投入後、下蓋から蒸気を吹き込み、コンデンサーで香気成分を含んだ蒸気を凝縮回収することが可能です。さらに、その後でエキスを抽出できます。

## 3 「人に優しい使いやすさと安全性」

抽出後の洗浄作業を自動化し、さらに装置全体を密閉構造とする事で高温多湿の作業環境とも無縁となり、また異物の混入防止を計り、サニタリー性もアップしました。

