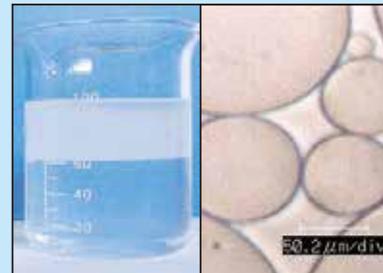


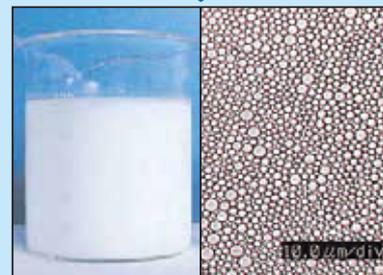


# 乳化分散機 エマルダー<sup>®</sup>

## 手軽に高脂肪製品の乳化・均質を



原液オイル

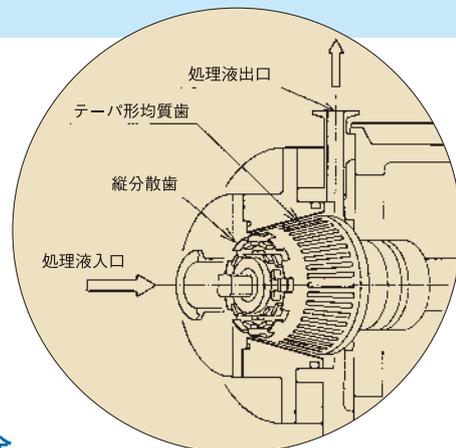


3600rpmにて1パス処理

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。

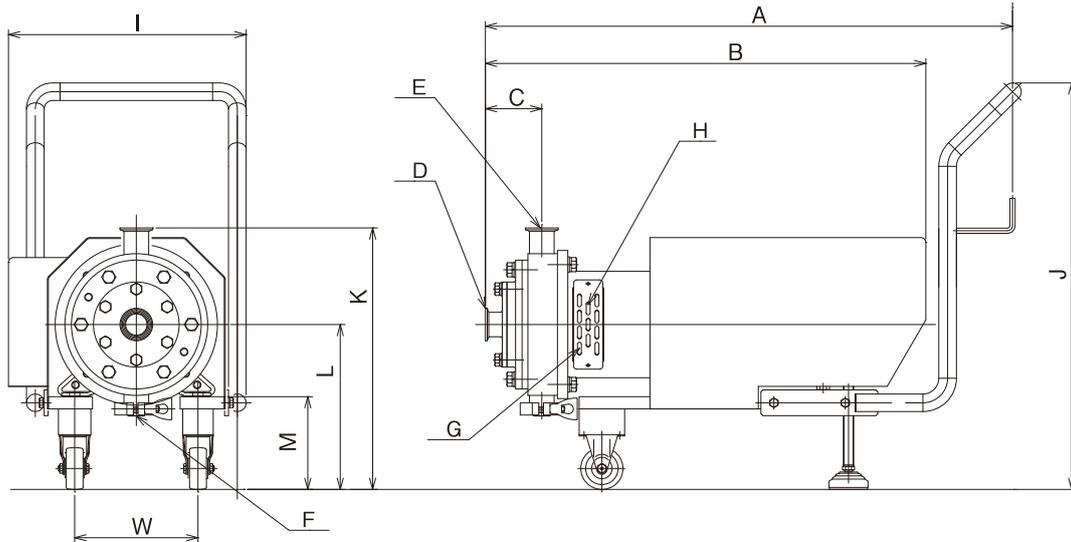


### 用途

- **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



単位：mm

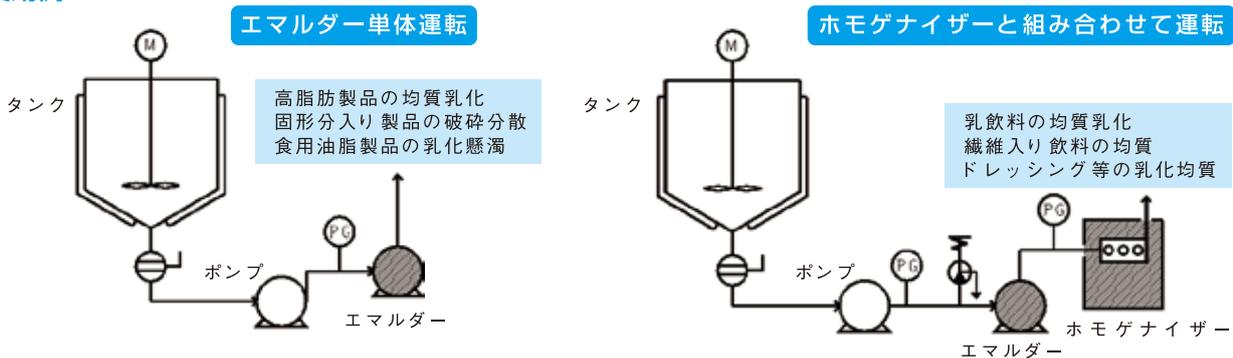
型式	最大 奥行	機械 奥行	液入口 ～出口	処理液			ドレン口	冷却水		I	J	K	L	M	W	標準 モータ (kW)	概略 重量 (kg)
				入口	出口	入口		出口									
EB-06	(765)	576	87	1.5S	1.0S	1.0S	エアホース継手 φ6	G	H	322	722	369	219	104	165	2.2	60
EB-08	(812)	679	87	1.5S	1.5S	1.5S		367	722	406	256	(126)	190	3.7	140		
EB-10	(931)	751	89	2.0S	2.0S	1.0S		460	722	406	236	104	218	7.5	150		

## ●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丁目1番1号 ThinkPark Tower 25F  
 海外営業G 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丁目3番33号 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 〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町8-30 博多フコク生命ビル10F  
 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種压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。