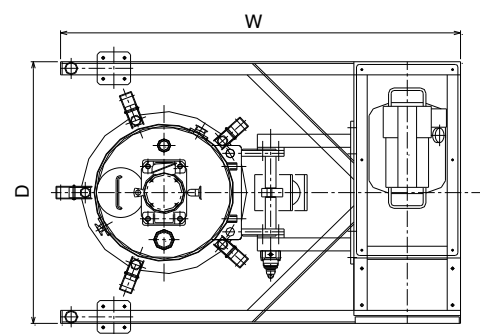


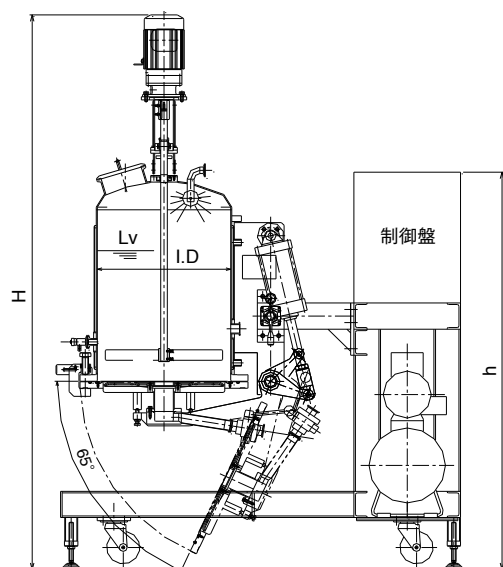
■ 簡易ユニット

既設の給湯設備等を利用して、手軽に導入できるよう、簡易ユニットも製作しております。こちらは抽出器本体、ペビコン、制御盤のみをコンベースに搭載しております。ユーティリティーは電気のみです。さらに、抽出器本体には昇降式攪拌装置ではなく、攪拌機のみを付属しております。オプションで昇降式攪拌装置等を付けることも可能です。



● 運転容量と寸法

Lv (L)	I.D (mm)	W (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)
50	400	1400	1000	2000	1600
100	500	1500	1000	2200	1600
200	650	1700	1200	2800	1700
500	900	2000	1600	3400	1800



● 運転容量とユーティリティー

Lv (L)	ジャケット スチーム (kg/Hr)	ジャケット冷却水 (必要時) (L/Hr)	電気 (kW)
50	30	3000	1.2
100	30	3000	1.2
200	60	5000	1.2
500	100	8000	2.3

● 付属品

- ・操作制御盤
- ・下蓋開閉操作ハンドル
- ・抽出器ジャケット
- ・ペビコン(下蓋開閉用)

● オプション

- ・粕受けホッパー
- ・固定式シャワーノズル
- ・昇降式攪拌装置
- ・回転式シャワーノズル
(昇降式攪拌装置含む)

■ 145℃×0.4MPa仕様

抽出器本体の設計温度145℃、設計圧力0.4MPa仕様が可能となりました。運転容量50Lスケールから6000Lスケールまで製作可能であり、簡易ユニットから大規模設備としても施工可能です。標準型とは設置寸法等異なりますので、この点、ご注意願います。ご要望に応じて対応いたしますので、必要に応じてお申し付けください。

■ 確認テスト

テクノセンターには運転容量100Lのテスト装置とテストスペースを備えており、テスト装置の貸し出しも可能です。設備としての特長及び抽出液の品質までお客様にて評価いただくことが可能です。



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丁目1番1号 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 〒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。



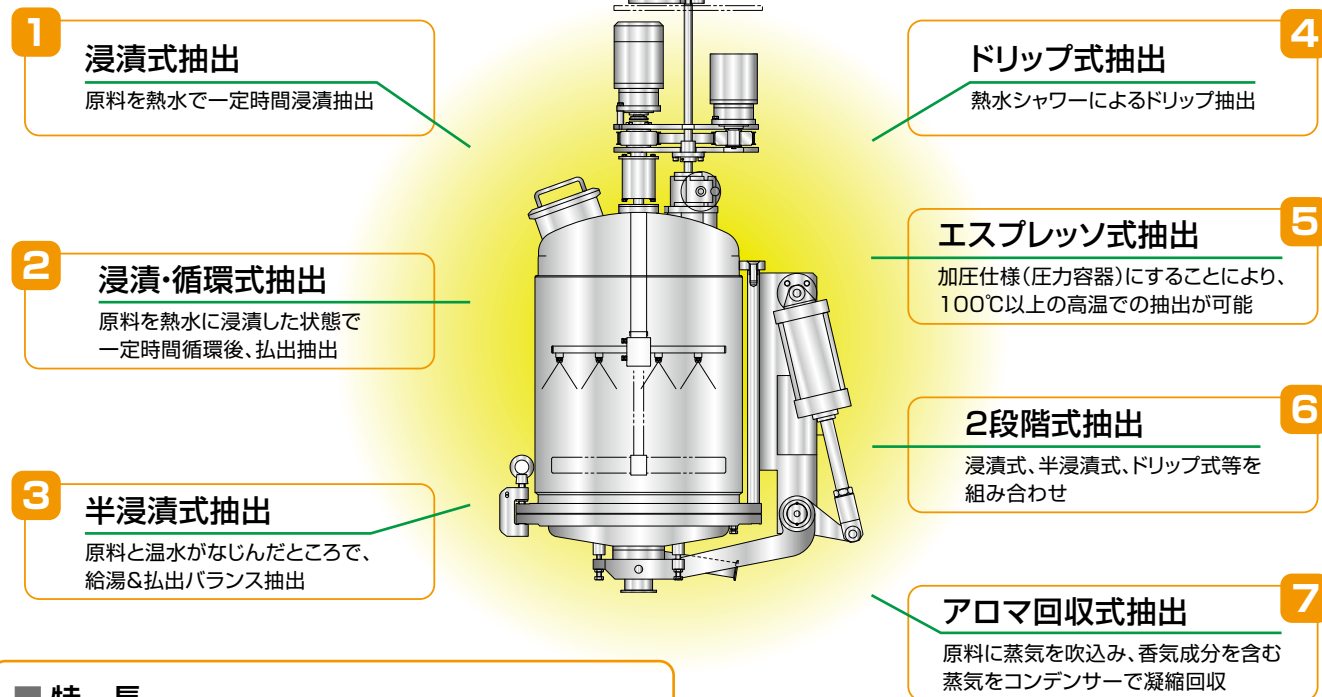
多機能抽出装置 小容量タイプ

テストから小ロット生産まで



株式会社 **イズミフードマシナリ**

ユニット1台に多様な抽出法を集約！

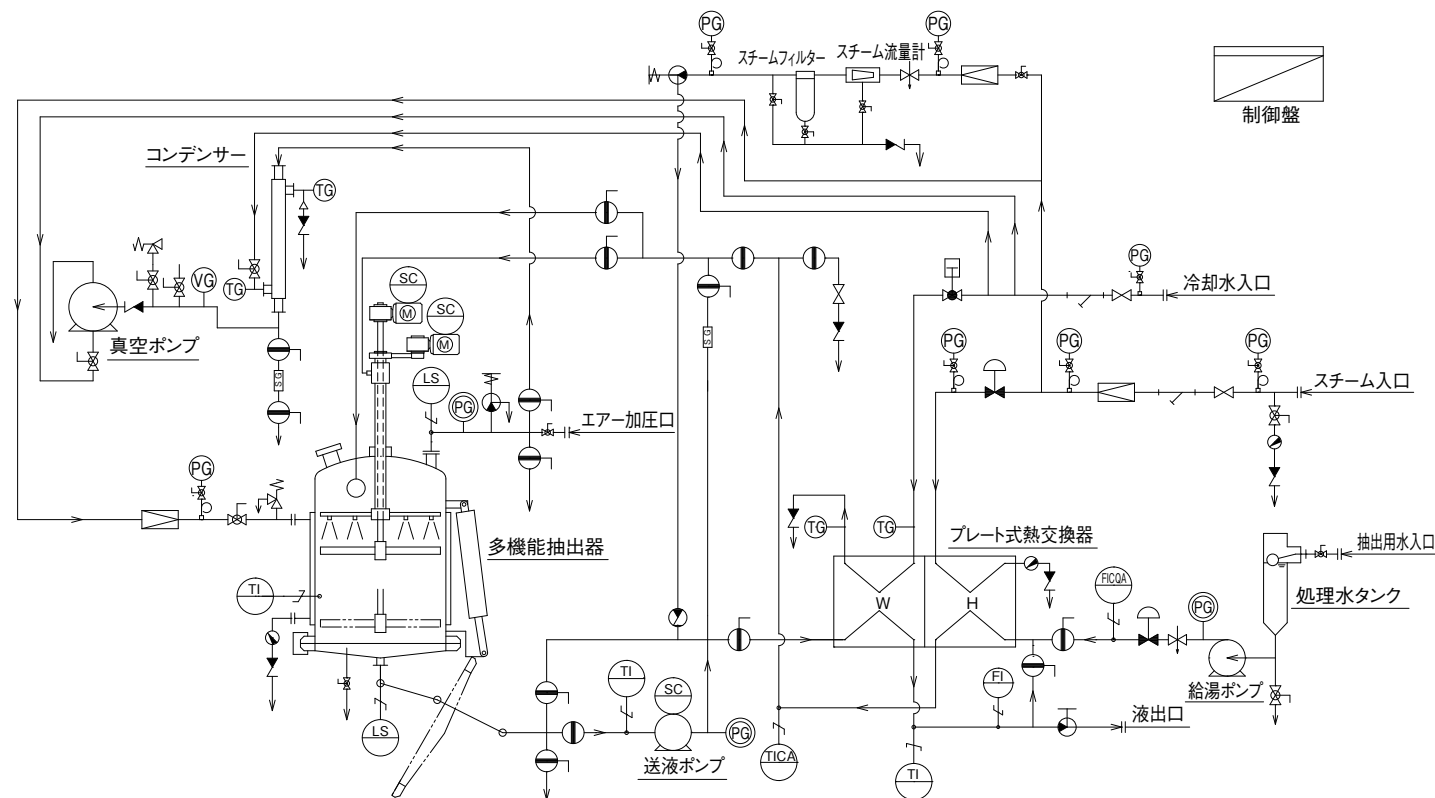


- 特 長
- 様々な抽出方法、条件設定によるテストが可能
➡ 大規模生産設備へのスケールアップが可能です。
 - 小ロット生産に最適
➡ 多様な抽出方法が可能のため、多品種少量生産に最適です。
 - 高温高圧条件下での抽出運転可能(オプション仕様)
 - アロマ回収可能(オプション仕様)

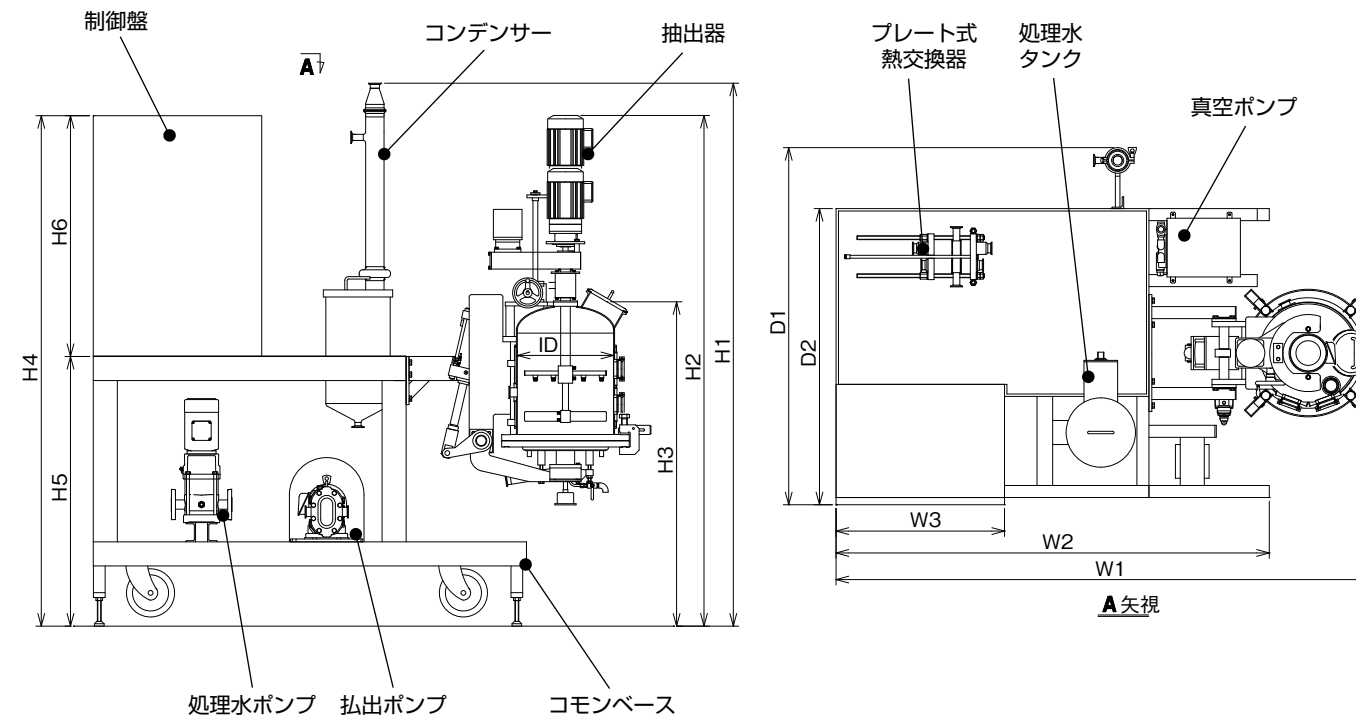
■ 用途例

コーヒー、お茶類(緑茶、紅茶、ウーロン茶、麦茶など)、調味エキス(かつおだし、こんぶだし、畜肉エキスなど)、香料(各種原料のフレーバー)、各種機能性エキスなど

■ フローシート例



■ 外形寸法



運転容量 (L)	I.D (mm)	W1 (mm)	W2 (mm)	W3 (mm)	D1 (mm)	D2 (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	H3 (mm)	H4 (mm)	H5 (mm)	H6 (mm)
50	400	2230	1800	700	1485	1230	2300	2125	1350	2120	1120	1000
100	500	2330	2000	700	1485	1230	2300	2470	1620	2120	1120	1000
200	650	2980	1760	700	1800	1430	3140	3300	2180	2150	1150	1000
500	900	3230	1760	700	2000	1630	3140	3700	2450	2150	1150	1000

■ 仕様とユーティリティ

● 仕 様

運転容量 (L)	原料投入量 ドリップ/浸漬 ※1)	攪拌 回転数 (r/min)	フィルター 面積 (m ²)	シャワー量 ※2) (L/Hr)	熱水量 浸漬時 (L/Hr)	抽出器設計温度、圧力					
						常圧		中圧※3)		高圧※4)	
						設計圧力 (MPa)	設計温度 (℃)	設計圧力 (MPa)	設計温度 (℃)	設計圧力 (MPa)	設計温度 (℃)
50	2.5~10/1~8	18~106	0.13	300	600	0	99	—	—	0.27	135
100	5~20/2~15	18~106	0.20	600	600	0	99	0.13	125	0.3	135
200	10~40/4~30	18~106	0.33	1000	1500	0	99	0.15	99	0.3	135
500	25~100/10~75	7~70	0.64	2000	3000	0	99	0.15	99	—	—

※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) 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。

※3) 中圧の100L容量のものは小型压力容器となります。

※4) 高圧の50L容量のものは小型压力容器、100L、200L容量のものは第一種压力容器となります。

● ユーティリティー

運転容量 (L)	抽出用水 (L/Hr)	冷却水 (m ³ /Hr) 0.2MPa	※1) スチーム (kg/Hr) 0.5MPa	※2) エア (NL/min) 0.5MPa	電気 (kW) φ3×200-220V
50	1000	3000	130	200	2.2
100	1000	3000	130	200	2.2
200	1500	5000	180	200	3.5
500	3000	5000	450	200	5.0

※1) 給湯とジャケットによる加熱、アロマ回収に必要な量をカバーしております。

※2) 抽出器内加圧用と計装用、下蓋開閉用に必要な量をカバーしております。