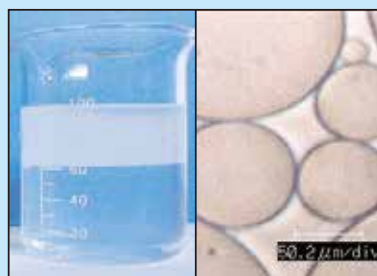


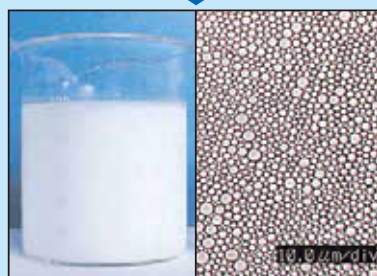


乳化分散機 エマルダー[®]

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

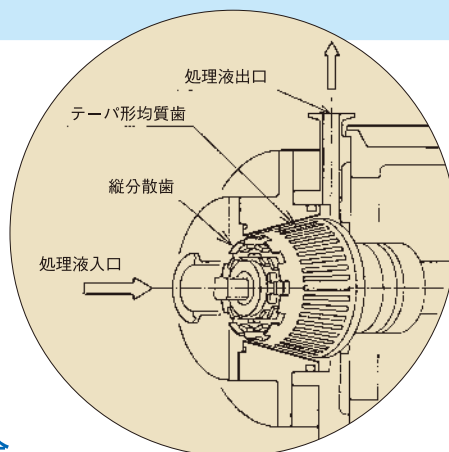
ロータの隙間変更・回転数制御・処理液量調整を行うことにより多用途に使用できます。

● 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。



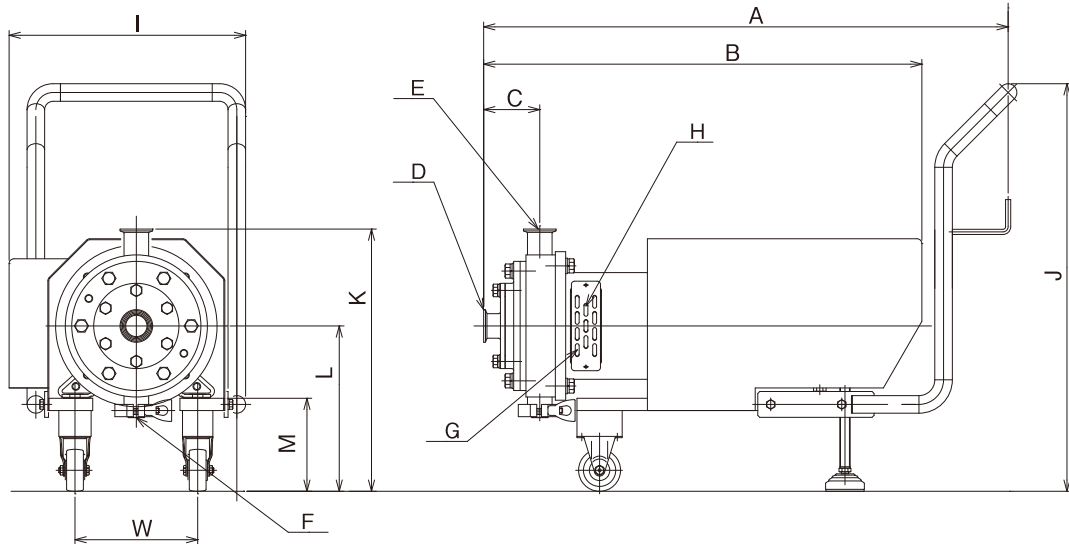
用途

- 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



単位：mm

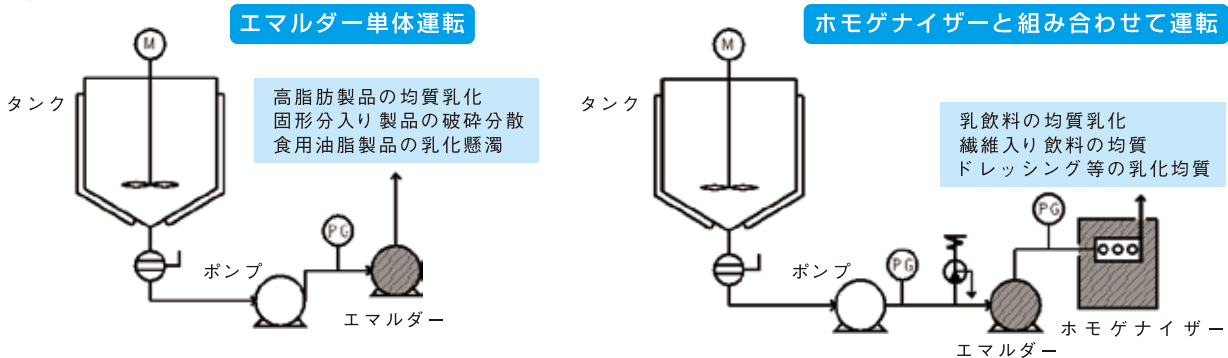
型式	最大奥行 A	機械奥行 B	液入口～出口 C	処理液		ドレン口 F	冷却水		I	J	K	L	M	W	標準モータ (kW)	概略重量 (kg)
				入口 D	出口 E		入口 G	出口 H								
EB-06	(765)	576	87	1.5S	1.0S	1.0S	エアホース継手 φ6		322	722	369	219	104	165	2.2	60
EB-08	(812)	679	87	1.5S	1.5S	1.5S			367	722	406	256	(126)	190	3.7	140
EB-10	(931)	751	89	2.0S	2.0S	1.0S			460	722	406	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 〒541-0041 大阪府大阪市中央区北浜4丁目1番1号 淀屋橋ゲートタワー9F
 TEL.(06)7635-3688(代) FAX.(06)7660-8554
 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)45-1122
 第1種圧力容器製造認可工場
 ジャカルタカスタマーサービスセンター WISMA GKBI 16th F, Suite #1606 Jl. Jend Sudirman No.28 Jakarta, 10210 Indonesia
 TEL: +62-(0)21-5790-2710 FAX: +62-(0)21-5795-1210

・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。

