



MULTIPURPOSE EXTRACTOR

多機能抽出装置



テクノセンター



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。

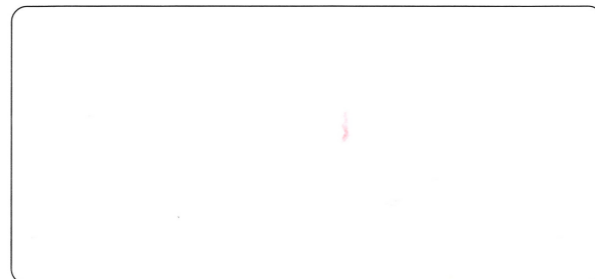


株式会社 イズミフードマシナリ

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

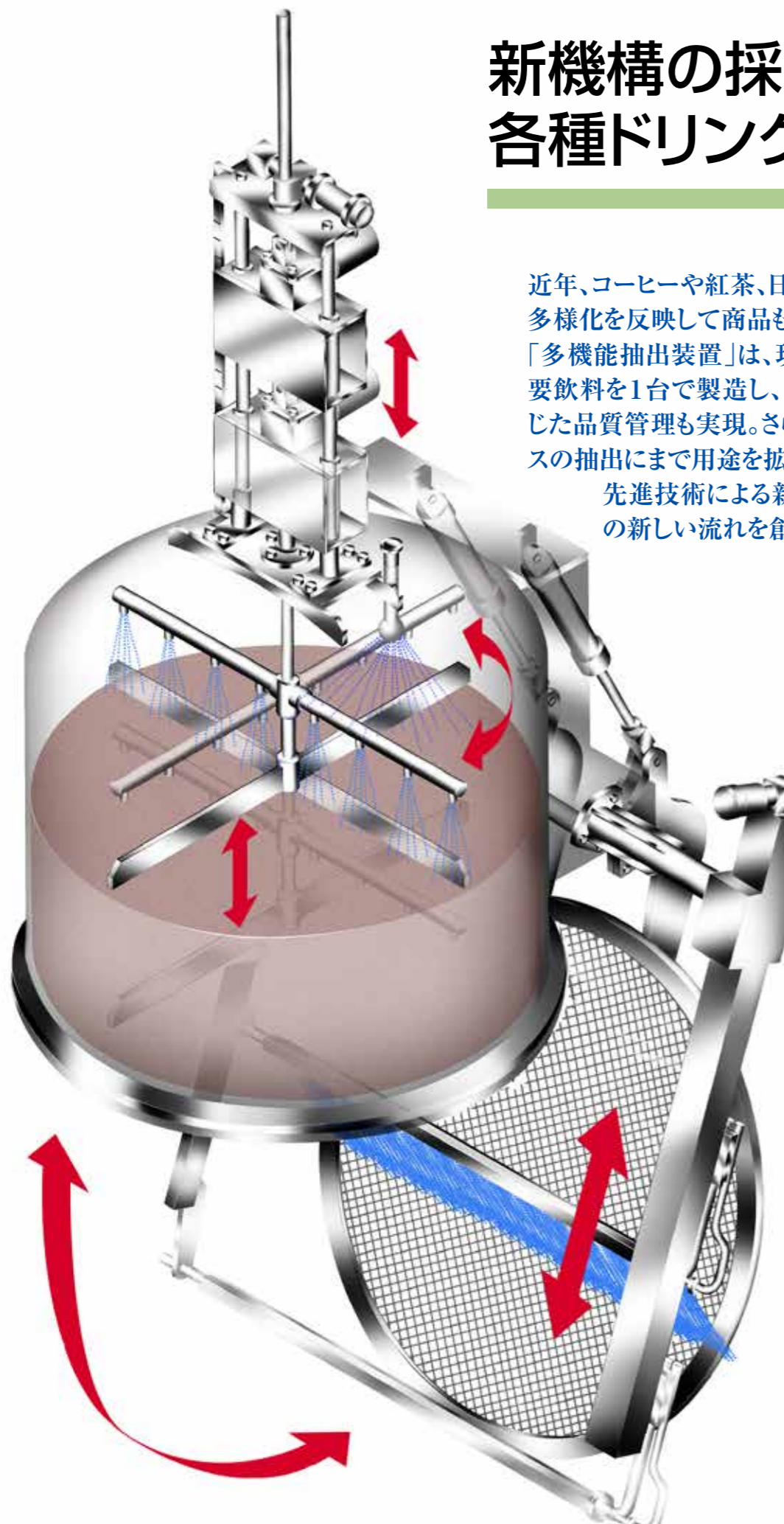
・本カタログの内容等は、製品改良によりおことわりなく変更する場合があります。
・ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。



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、だし、エキス本来の風味もパーフェクトに生かします。

近年、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。さらに、だしの抽出、高濃度エキスの抽出にまで用途を拡大しております。

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。



最大145℃×0.33MPaでの抽出を可能にする機構

(当社特許)

● 攪拌軸シール機構

スラストシール・ダブルメカニカルシールの組合せによる軸シールで145℃×0.33MPaでの運転にも対応できます。

● 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合せによるロック装置で、145℃×0.33MPaでの運転にも対応できます。

1 「幅広く、高レベルの抽出機能」

対象物に応じた抽出方式を採用し、高い抽出効率と高品質を実現します。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、香り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。

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、コンデンサーで香り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」

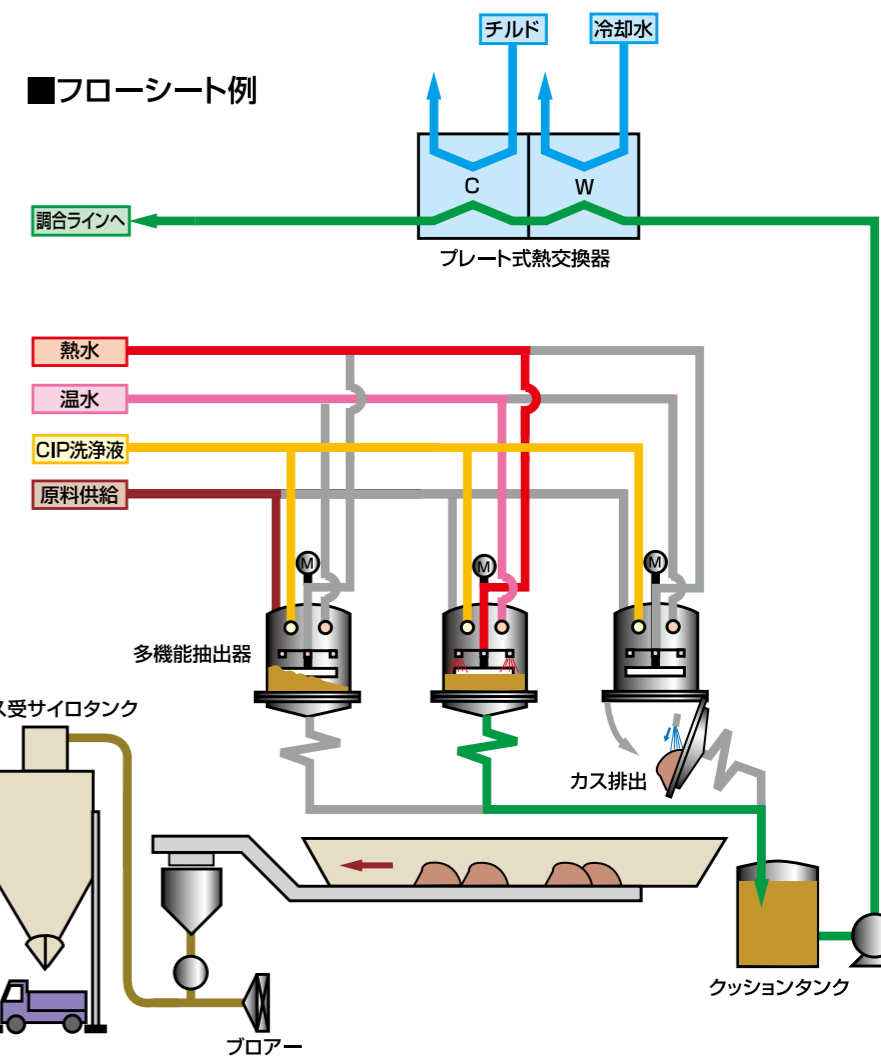
抽出後の洗浄作業を自動化し、さらに装置全体を密閉構造とする事で高温多湿の作業環境とも無縁となり、また異物の混入防止を計り、サニタリー性もアップしました。

1台に集約!

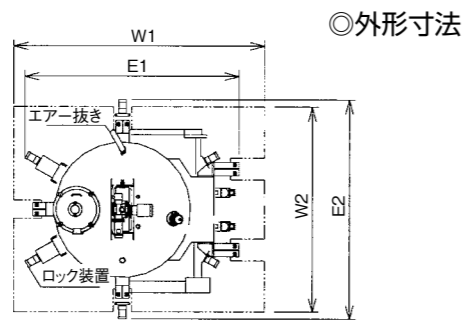
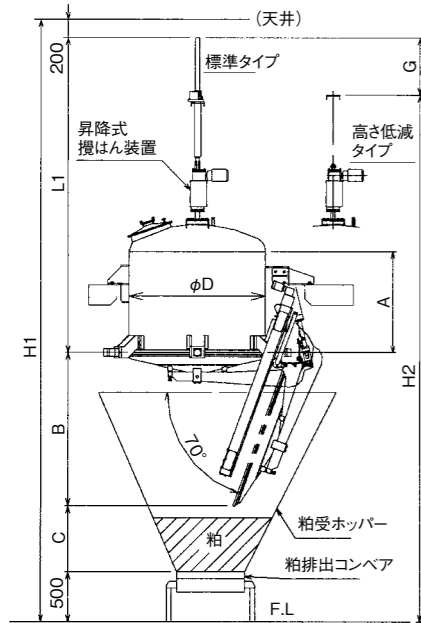
- ドリップ式抽出
熱水シャワーによる連続排出抽出
- 浸漬式抽出
原料を熱水で一定時間浸漬抽出
- 半浸漬式抽出
一定時間の浸漬後、ドリップ抽出
- 浸漬・循環式抽出
一定時間抽出液を循環後、払出抽出
- 加圧式抽出
密閉構造による高温高圧抽出
- アロマ回収
蒸気を原料に吹き込み、コンデンサーで回収

《用途》

コーヒー、紅茶、ウーロン茶
麦茶、緑茶、かつおだし、
こんぶだし、畜肉エキス、
香料、漢方薬、各種エキス
…などの抽出



多機能抽出装置 標準仕様



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

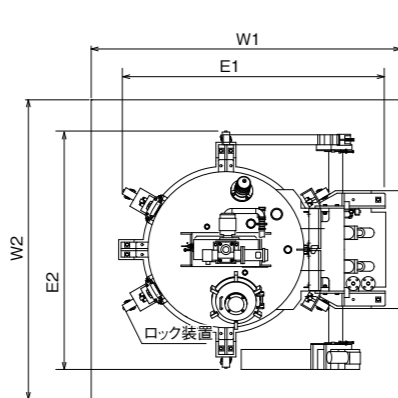
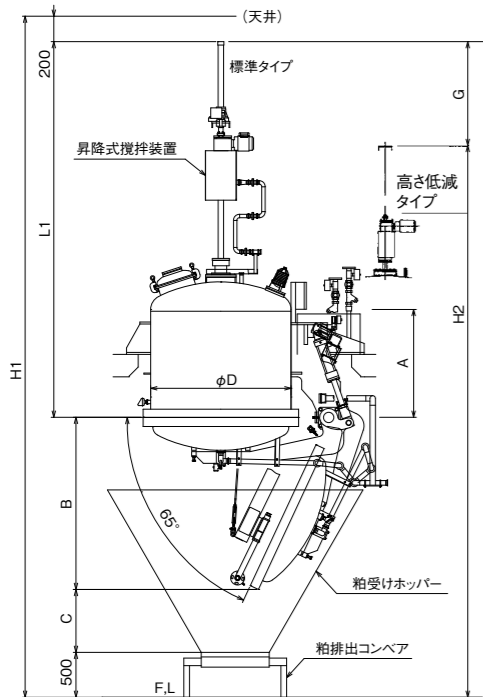
※フィルターメッシュサイズは標準#50

仕様

型式	※1)原料投入 (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 ²)	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 ³ /Hr) 0.2MPa	※4)清水 (m ³ /Hr) 0.3MPa	※5)電気 (kW) φ3×200-220V	質量 (kg)	
		低圧 0MPa	中圧 0.15MPa									低圧	中圧
TEX1113	165/35	○	○	6 ~ 60	1.03	1000	3000	8000	—	—	1.6	2200	2400
TEX1512	300/70	○	○	6 ~ 50	1.65	2100	5000	12600	3.5	2.0	1.9	3000	3500
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)

多機能抽出装置 高温高圧仕様



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)
TEX1512	1550	1200	1915	700	4180	600	7495	6895	3500	3000	2700	2500
TEX2015	2000	1500	2300	1000	5000	760	9000	8240	3950	3450	3400	2800
TEX2215	2200	1500	2500	1200	5100	760	9800	9040	4150	3650	3600	2900

※フィルターメッシュサイズは標準#50

仕様とユーティリティ

型式	※1)原料投入量 (kg/B) コーヒー/お茶	耐圧仕様 (MPa)	攪拌回転数 (r/min)	フィルター面積 (m ²)	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 ³ /Hr) 0.2MPa	※4)清水 (m ³ /Hr) 0.3MPa	※5)電気 (kW) φ3×200-220V	質量 (kg)
TEX1512	300/70	0.3	6 ~ 50	1.65	2100	5000	12600	3.5	2.0	1.9	4700
TEX2015	500/165	0.3	6 ~ 40	2.85	5000	8000	30000	4.5	3.2	2.6	7200
TEX2215	600/200	0.3	6 ~ 35	3.45	6000	10000	30000	5.0	4.0	2.6	7500

※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)

上記の他にご希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。

多機能抽出装置 小容量タイプ

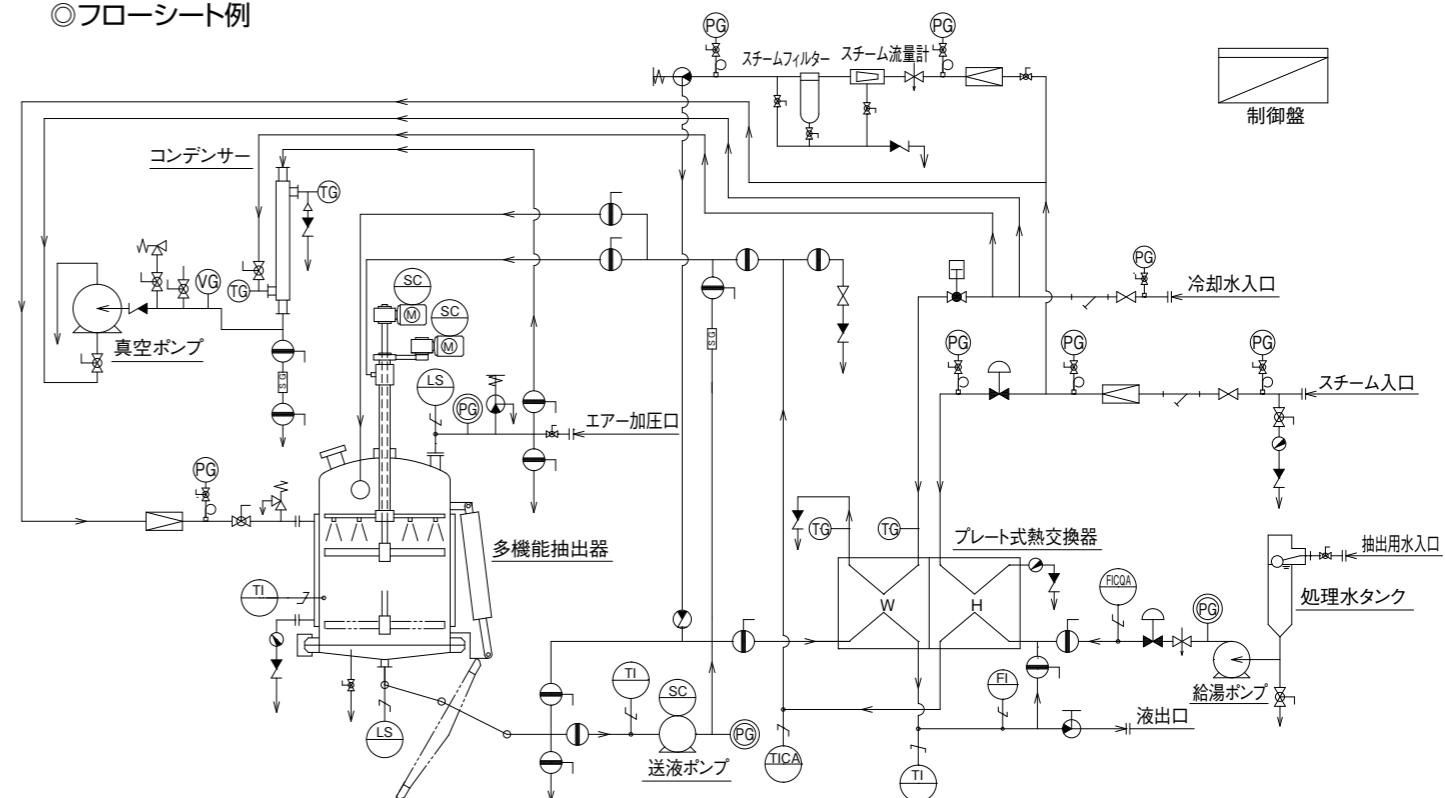
ユニット1台に多様な抽出法を集約!

- 1 浸漬式抽出**
原料を熱水で一定時間浸漬抽出
- 2 浸漬・循環式抽出**
原料を熱水に浸漬した状態で一定時間循環後、払出抽出
- 3 半浸漬式抽出**
原料と温水がなじんだところで、給湯&払出バランス抽出
- 4 ドリップ式抽出**
熱水シャワーによるドリップ抽出
- 5 エスプレッソ式抽出**
加圧仕様(圧力容器)にすることにより、100℃以上の高温での抽出が可能
- 6 2段階式抽出**
浸漬式、半浸漬式、ドリップ式等を組み合わせ
- 7 アロマ回収式抽出**
原料に蒸気を吹込み、香り成分を含む蒸気をコンデンサーで凝縮回収

- 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)

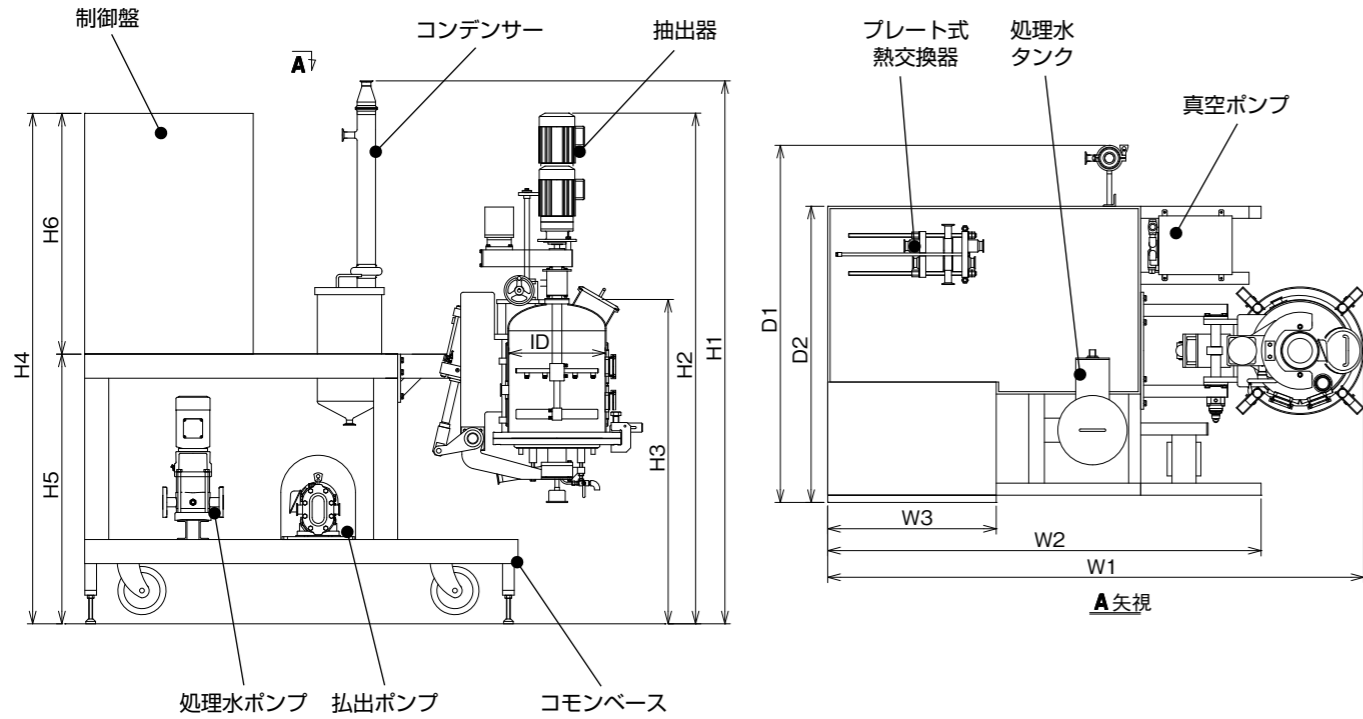
- 用途
- コーヒー、お茶類(緑茶、紅茶、ウーロン茶、麦茶など)、調味エキス(かつおだし、こんぶだし、畜肉エキスなど)、香料(各種原料のフレーバー)、各種機能性エキスなど

フローシート例



■多機能抽出装置 小容量タイプ

◎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	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 (°C)	設計圧力 (MPa)	設計温度 (°C)	設計圧力 (MPa)	設計温度 (°C)
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。

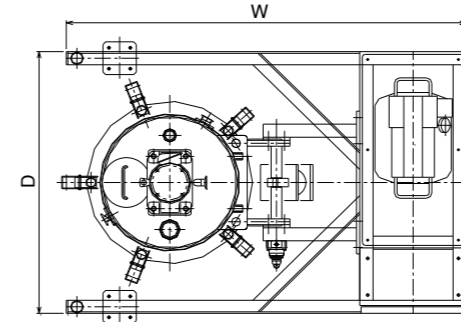
●ユーティリティ

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、下蓋開閉に必要な量をカバーしております。

■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、制御盤のみをコモンベースに搭載しております。ユーティリティは電気のみです。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。

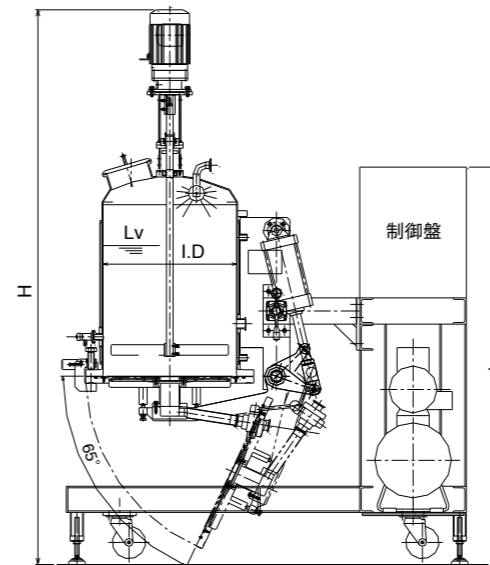


●運転容量と寸法

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

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)

●用途

- 鯉等の節(粗砕品、粉末、厚削り、花削り)、昆布のだし抽出
- 鶏から、豚骨、野菜等のエキス抽出
- 漢方薬の抽出
- 各種機能性エキスの抽出

