

湿式摩砕機(立型グラインダー)

サワーボーイ



【用途】

- セラミック効果 切削摩砕では無く、揉みほぐし効果が大きく、タンパク質等の抽出率が向上します。
- サニタリー効果 洗浄性が良く、食品のライフサイクルが向上する。洗浄時間も短縮します。
- メンテナンスフリー モーターの脱着、ベアリング、シール部の交換も社内で、簡単に行えます。
- シールフリー 摺動をスリーブ化して、消耗時に、スピンドルを交換せず、スリーブのみにてOK。
- 臼の互換性 ワンタッチで外せる臼部構造により、異った物の摩砕を行う時に便利。

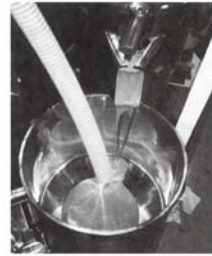
【能力データ】

- 含水大豆：小粒から大粒を問わず、豆腐の5倍加水～油揚の10倍加水にてもOK。
- 製 あ ん：初回摺りのデータです。
- こんにゃく：ナイフカッター付の機種を用いたデータ。
- 米の粗砕：ロータリーフィーダーを用いて、安定供給をしたデータ。

形 式	電 源		HP	含水大豆	製あん	こんにゃく	米の粗砕
	V	kw/h		kgDB/Min	M.=毎分	kg/Min	kg/Min
NSG-08A	100	0.75	1	1.8	30kg/10M.	—	1.0
NSG-08C	200	0.75	1	2.0	30kg/10M.	—	1.0
NSG-15F	200	1.5	2	2.2	60kg/15M.	—	2.0
NSG-22C	200	2.2	3	3.5	60kg/10M.	—	3.0
NSG-37C	200	3.7	5	4.0	60kg/7M.	—	4.5
NSG-75F	200	7.5	10	7.0	60kg/5M.	—	7.0
NSG-110F	200	11	15	10.0	60kg/3M.	5.0	10.0
NSG-150F	200	15	20	13.5	—	9.0	13.0

超微粒摩砕機(立型グラインダー)

ミクロナイザー



【用途】

- セラミック効果 臼部が、微細で、精度の高い構造により、高精度な乳化が行えます。
- 不回転アジャスト効果 臼部のクリアランスをアジャストする際に、アジャスト本体は回転することなく、上下運動のみの動きにより、摺碎面の摺り合わせが、簡単に、高精度に行えます。
- 洗浄性の向上 臼部が、フックレンチにより、簡単に脱着でき、滅菌、洗浄性が良い。
- フリーアジャスト アジャスト筒が、Oリングを介して締めつけスライドを行う事により、ストッパーを必要とせず、アジャストを止めた所で、フィットセットし、満返なく当たりが出ます。
- 多用途性 臼部のワンタッチ交換により、異質の物の摩擦も簡単に行えます。

【能力データ】

- 米の水挽き：ロータリーフィーダーにて定量供給と、定量加水にて摩砕したデータです。
- 練りゴマ：いりゴマのみを、ロータリーフィーダーにて定量供給して、ペースト化したデータ。
- 餡殻処理：スラリーポンプによる安定供給を行ったデータ
- セミホモナイザー：チョコレートシロップや、アイスクリームベースの乳化均質化に於けるデータ

【記載外用途】

- タマネギのペースト化 ○トーガラシのチリソース造り
- わさびの乳化プロセス ○残骨のペースト化
- 魚貝類のペースト化 ○石炭の液化プロセス
- 冷凍コーンのペースト化 ○しょうがのペースト化

形 式	電 源		HP	含水大豆	練りゴマ	餡ガラ	セミホモナイザー
	V	kw/h		kgDB/Min	kg/Min	kg/Min	r/Min
NMN-15	200	1.5	2	0.5	0.3	1.0	3
NMN-22	200	2.2	3	1.2	1.0	2.0	5
NMN-37	200	3.7	5	2.0	2.5	3.5	7
NMN-75	200	7.5	10	3.5	5.0	6.0	10
NMN-110	200	11	15	5.0	8.0	9.0	15



株式会社 長沢機械製作所

本社：〒332-0031 川口市青木3-15-1

TEL 048-255-3373(代) FAX 048-255-3612

http://www.nagasawakikai.co.jp