

ニーダー

MIXER

食品

製菓

医薬品・理化学

蒸す STEAM	切る CUT	炒める FRY	焼く BURN	潰す CRUSH	練る KNEAD	混ぜる MIX	冷やす COOL	濃縮 CONDENSE	揚げ FRY	搗く POUND	煮る BOIL	温める WARM	溶かす MELT	造粒 GRANULATION
-------------	-----------	------------	------------	-------------	-------------	------------	-------------	----------------	-----------	-------------	------------	-------------	-------------	-------------------

真空・加圧の両方が可能な小型球型ニーダー
各種食品加工の工程の検証に最適

加圧減圧攪拌試験機 60NQPVP 型



加圧調理



減圧調理



加圧減圧攪拌試験機 NQVP 型の特長

1. 各調理テストに最適なコンパクトマシン

食品加工では一般的な球形ニーダーと同じ形状の小型容器を採用。
機械本体、配管ユニット、操作盤と大きく3つのユニット。
通常の大気圧下での加熱調理はもちろん、容器フタで密閉することで、
加圧や真空下といった特殊条件での調理テストも行えます。

加圧

ラーメンスープの抽出などの
長時間の加熱を要する調理時間の短縮

減圧

ジャムや糖液、果汁等の低温濃縮
加熱調理後の真空冷却
調理食品に含まれる空气の脱泡 等

2. 豊富なオプション

重量計(ロードセル)や蒸気圧調整機能を始めとした各種オプションをご用意。
実機を想定したレシピ作りや自動工程(レシピ機能)の検討に役立ちます。



①蒸気圧力制御弁

蒸気は供給圧を変える事で、
弱火から強火と言った火加減を調整
することができます。



②ロードセル(重量計)

容器内の重量を計測。加熱調理の
終点など仕上がり具合の目安にも
利用できます。



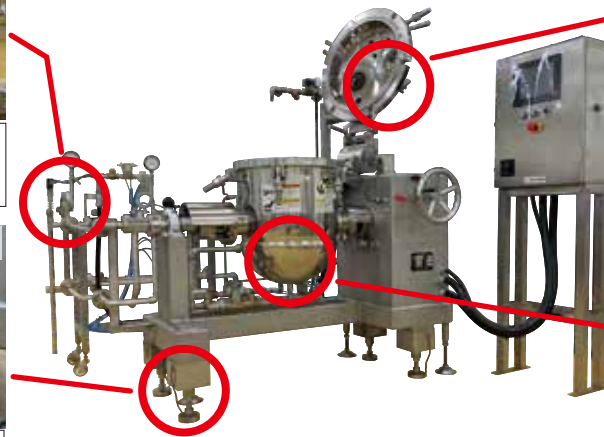
③圧力センサー

容器内の圧力をデジタル表示。
加圧・減圧の両方に対応し、調理
環境をしっかり記録。

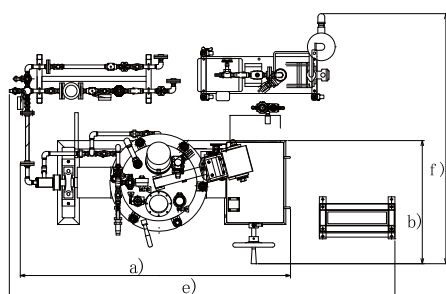
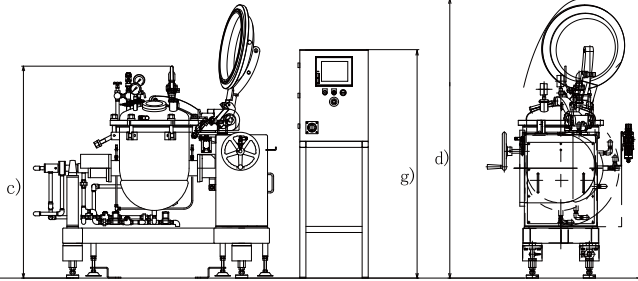


④ジャケット冷却

ジャケット内に冷却水を通し、加熱
調理した食材の荒熱取りができます。



製品仕様	型式	60NQVP	
	製品寸法 (W×L×H)	(mm)	本体 a)1610 b)735 c)1395 蓋開時高 d)1840 目安範囲 e)2300 f)1490 操作盤高 g)1500
	電源		3相 AC200V 50/60Hz
	電動機容量	(kW)	攪拌:0.4 真空ポンプ:2.2
	攪拌変速方式		インバーター変速
	攪拌回転数	(min ⁻¹)	8.6~34.3
	容器全容量	(L)	60
	稼働量	(L)	33
	容器加熱方式		蒸気加熱
	蒸気最高使用圧力	(MPa)	0.3
	所要蒸気量	(kg/H)	30
	安全装置		ロストル蓋
	機械重量	(kg)	400

※掲載している仕様は一例です。予告なく変更することがありますので、ご検討の際は仕様をお問い合わせください。