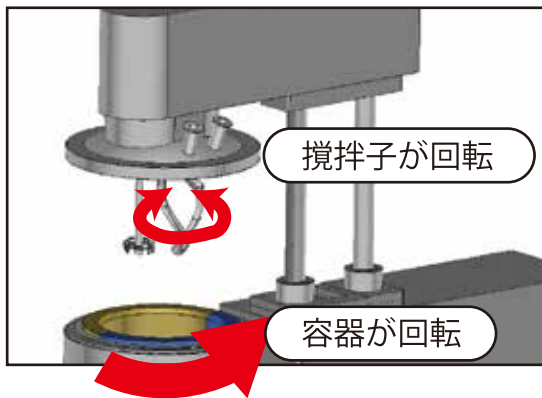


ラウンドミキサー

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	揚げる FRY	搗く POUND	煮る BOIL	温める WARM	造粒 GRANULATION
-------------	-----------	------------	------------	-------------	-------------	------------	-------------	----------------	------------	-------------	------------	-------------	-------------------

2012年に販売終了した JM 機の後継機
容器回転式構造ミキサーがリニューアルし新登場！

ラウンドミキサー RM型

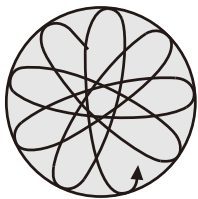


容器が回転しながら、攪拌子が回転する事でプラネタリーミキサー同様の攪拌効果が得られます。

また、攪拌子が正逆転する事で混練⇄混合と異なる攪拌作用となり一度のミキシング工程の中で連続的に切替が行えます。

r回転

【ハイポ・サイクロイド】



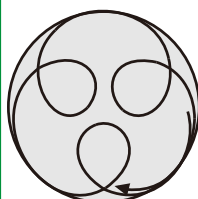
容器回転と攪拌子回転が
同方向の場合

混練作用が強く働く

一機で二種類の攪拌軌跡を連続して実現

Q回転

【ハイパー・サイクロイド】



容器回転と攪拌子回転が
逆方向の場合

混合作用が強く働く



混合⇒混練と予備攪拌後の混練作業は勿論の事、
混練後に容器壁に塊になり、取出しにくい商品も混合作用の強い
Q回転で塊になった混練物を容器壁からはがし、ほぐした後の
排出が出来る為、作業の簡略化が計れます。

容器回転式ミキサー RM 型 の特長

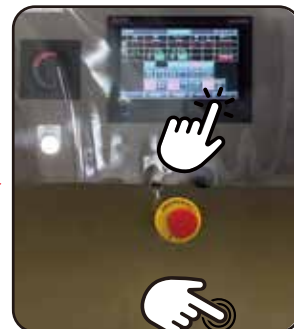
1. リニューアルした安全構造

従来機の JM 型では容器外装部がむき出しとなっていた為、容器が回転時の危険性は大きな問題でした。
回転構造部は、保護カバーで完全に覆われており、巻き込まれリスクを大幅に抑制。
その他、二点押し操作など現在に合わせた安全設計。



◀ 容器回転、攪拌部は外部から見えず
回転構造は外部に露出していない。

◀ 攪拌運転、容器回転といった機械動作
のスタートは、運転確認ボタンを押し
ながらのパネル操作で運転開始。



2. 簡易な頭部構造と補助攪拌

頭部には攪拌子の回転構造のみの為、プラネタリーミキサーと比較し軽量で、
装置高さが低く設置場所の制限を受けません。

また、スクレパーやディスペーといった補助攪拌の取付でき、高速回転での
せん断力が必要な場合など追加攪拌機構の取付も行えます。(オプション)



3. 操作部にタッチパネルを採用 レシピ工程やアラーム履歴機能を装備

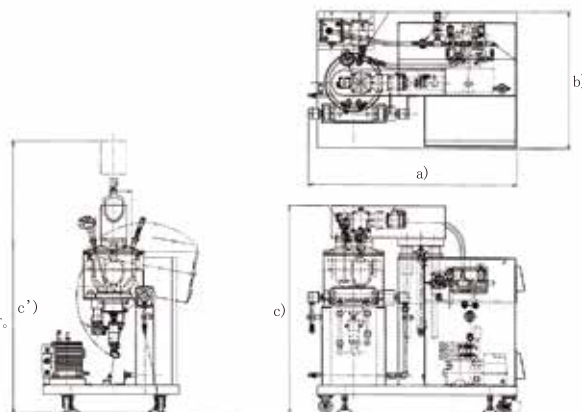
機械操作にはタッチパネルを採用。レシピ機能やアラーム履歴、
ロギング機能などより便利に利用いただける機能を標準搭載。
レシピ工程機能で複数条件での運転を自動化し、操作や設定ミス
によるロスを軽減。

また、アラーム履歴機能も搭載しており、異常が発生した際の
特定が簡易でかつ異常履歴としての蓄積も行います。



製品仕様

型 式	5RMV-rcs	
製品寸法	(mm)	a)1,150×b)750×c)1,145×c')1,495
電 源		3相 AC200V 50/60Hz
電動機容量	(kW)	攪拌用:0.75 容器回転用:0.4 ディスペー:0.4 油圧ユニット:0.55 真空ポンプ:0.2
攪拌変速方式		サーボモータ制御無段変速
攪拌回転数	(min ⁻¹)	容器回転数: 0~250 攪拌回転数: 0~800 ディスペー回転数: 0~6000 ※掲載の回転数は設計値です。負荷により回転数が異なる場合があります。
容器全容量	(L)	約 5
加工能力	(L)	約3.2 ※高速攪拌、高粘度品等の条件により変動いたします。
容器形状		二重ジャケット容器



※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。