

液化窒素式凍結粉砕システム

粉末食品が味の決め手となり、食品の可能性を広げます



ー196 の液化窒素により食品を低温凍結して粉砕します。

常温では粉砕困難な食品も粉砕。

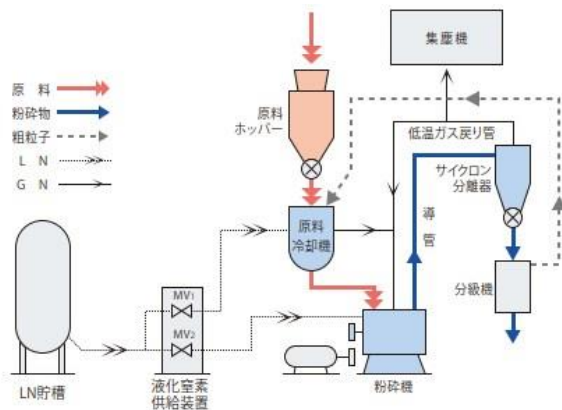
液化窒素の超低温・不活性・超乾燥により酸化や変質なし。

常温粉砕の約 3 ～ 5 倍の大量生産。



■受託粉砕

「粉体技研株式会社」(神奈川県)では、小ロットから大量生産、粉体の分級や検査、粉体混合など、必要な時に必要な量の生産をお引き受けします。



型式	CM-250	CM-400
粉砕能力 (kg/h)	～ 200	～ 1,000
ローター径 (mm)	250	400
回転数 (rpm)	4,000 ～ 8,000	2,500 ～ 5,000
所要動力 (kW)	7.5 ～ 15	30 ～ 75
単体重量 (kg)	300	1,000
電源 (V)	200 (3相)	