

Food Mixer

トリプル回転機構採用

臼と杵が互いに逆回転、しかも杵先は強制回転！

真空加熱（冷却）式

マイクロミックス®

RLV15-M

- 臼・杵回転（非接触）
- 杵先強制回転
- 真空
- 加熱・冷却
- 回転速度調整
- 杵上昇・臼傾倒
- 照明付のぞき窓



LED 照明で中の様子がよく確認できます

自由な発想で独自の 1 台を！  
杵先形状オプション製作可能。

テスト対応致します！  
お気軽にご相談ください。



●原料投入時  
(回転部上昇)



●取り出し時  
(白傾倒)

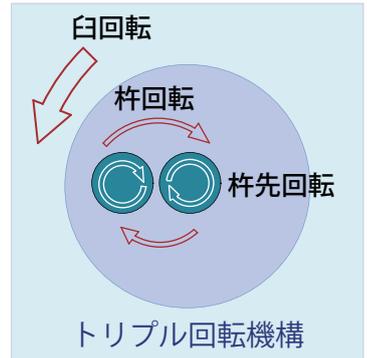


◆特長 (主な機能)

- 白と杵が互いに逆回転し、杵先は強制的に回転する「トリプル回転機構」により、効率の良い攪拌・混合が可能です。
- 杵は傾斜して取り付けますので、内容物は上下にも移動し、均等に攪拌・混合されます。
- 杵先を強制的に回転させることで、杵先の偏摩耗を防ぎ、より強力なせん弾力で攪拌します。
- 真空ポンプを搭載しており、容器内を減圧した状態で攪拌が出来ます。
- 杵と白を非接触の状態でも攪拌出来るため、異物混入を防ぎます。(従来の擂潰機と同じ接触式にも変更可能です)
- 白外面にジャケットを付けているため、温水または冷却水を循環させることで加熱/冷却しながら攪拌出来ます。
- インバータで杵/白それぞれの回転速度を変えられます。
- 大きな覗き窓&照明(LEDライト)で内部の様子がよく見えます。
- 杵、白を自動傾倒できる構造としました。これにより原料の取り出し、洗浄作業がラクになり作業効率がアップします。

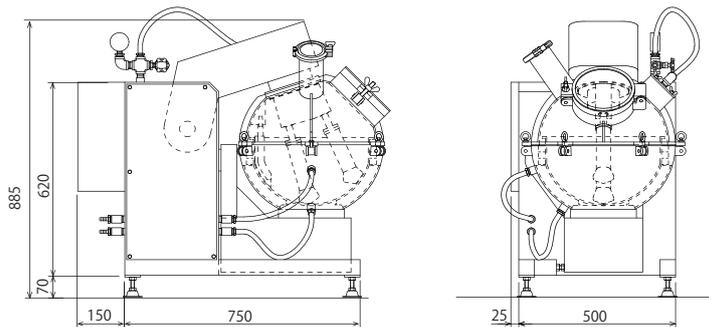
■用途による杵先・白仕様変更(セラミックス杵先・白)

※杵先と白を接触(すり潰し)仕様に変更できます。この場合、杵先が白と接することで杵は自転しながら白の内面を公転運動します。



◆外形図

※仕様は予告なく変更する場合があります。



◆機械仕様 型式RLV15-M

機械寸法	L750×W500×H885
<白>	
内径	362mm
深さ	214mm
容量	15L
常用容量	7.5L
材質	SUS304又はセラミックス*
回転数	30rpm(MAX) インバータ変速
モーター	(傾倒)0.2kw+(回転)0.2kw
<杵>	
杵材質	SUS304
杵先材質	ジュラコン又はセラミックス*
回転数	60rpm(MAX) インバータ変速
モーター	(昇降)0.2kw+(回転)0.2kw
<真空ポンプ>	
電源	単相100V, 100W

※お客様のご仕様に合わせて設計・製作致します。



株式会社ヤナギヤ

<https://ube-yanagiya.co.jp>

本社 / 工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134  
TEL (0836) 62-1661 (代) FAX (0836) 62-1611  
東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007  
NSK日本橋浜町ビル8F  
TEL (03) 5623-3466 (代) FAX (03) 5695-9511  
関東支店 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051  
TEL (045) 511-1492 (代) FAX (045) 502-1248  
関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043  
TEL (06) 6908-4475 (代) FAX (06) 6909-4880  
東北支店 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1 〒981-0103  
TEL (022) 745-9907 (代) FAX (022) 745-9908