

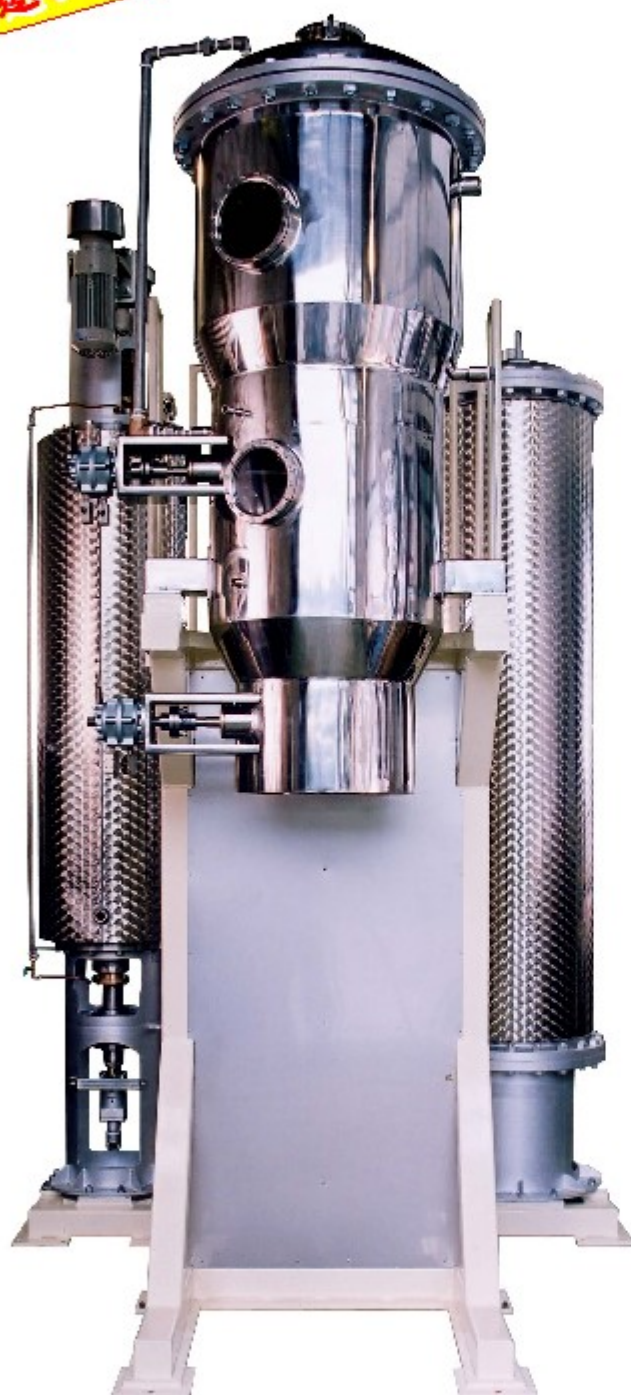
自動連続フィルムクッカー

型式: MV-350-SFC

Film Cooker

用途いろいろ

本装置との接続には、前工程として 自動計量 自動溶解装置 後工程として、
自動取り出しポンプ 自動受鍋装置 連続冷却装置 などが有ります。



主な用途

ソフトキャンディ、キャラメルなどの他、高脂肪・練乳・高蛋白などの製品に使用できます。又果汁等の濃縮にも適しています。

本装置の特徴

- ① ミルク・練乳・果汁等の製品が焦げないように設計しています。
- ② 内筒と外筒の隙間（約一・五mm）の中を素早く通り抜けるので、品質が維持され、省エネにもなります。
- ③ 砂糖・水飴の原料でも、透明度の高い製品が出来ます。
- ④ 送液量、蒸気圧、真空度をコントロールして安定した運転が出来ます。

自動連続フィルムクッカー（概略仕様）

能力	350 Kg/H ハードキャンディ製造
動力	フィルムクッカー 回転 3.7 Kw
	真空ポンプ 4P 7.5 kw
	ブランジャーポンプ 4P 0.75 kw
蒸気圧	1~8.0 kg/CmfG
真空圧	任意
外寸	
重量	3トン



ミハマ は経験と技術でお役に立ちます



株式会社 ミハマ製作所
〒132-0033
東京都江戸川区東小松川4-15-3
TEL (03) 3656-6960 FAX (03) 3656-7630



能力（製品収量）及び
目的、用途に合わせて
機種が選べます。