



乳化機

特長

- アイスミックスの乳化、均質をします
バター・植物油脂等を使用する場合特に
必要な機械です。
- 3連プランジャーポンプ
最高均質圧力は150kg/cm²です。
- 超小型機HA-1型機はシングルディスク
HB-2型機以上はダブルディスクです。
- ※ 単体可動ではなく、既設・新設設備に組み込む
機器となります。

ホモゲナイザー

型式	能力	均質圧力	モーター	外形寸法
HA-1	90ℓ/Hr	14.7Mpa	0.75Kw	巾450×奥585×高720
HB-2	200ℓ/Hr	14.7Mpa	1.5Kw	巾500×奥865×高940
HB-3	300ℓ/Hr	14.7Mpa	2.2Kw	同上
HB-5	500ℓ/Hr	14.7Mpa	3.7Kw	同上
HC-8	800ℓ/Hr	14.7Mpa	5.5Kw	巾700×奥1015×高1250
HC-10	1000ℓ/Hr	14.7Mpa	7.5Kw	同上
HC-15	1500ℓ/Hr	14.7Mpa	11.0Kw	同上

○ 用途

＜市乳・アイスクリーム系＞

アイスミックス、生クリーム、牛乳、練乳等

＜飲料関係＞

コーヒー、果汁飲料、豆乳等

＜醸造・調味関係＞

トマトケチャップ、ソース、ドレッシング調味液等

＜油脂関係＞

植物油脂、バター、マーガリン等



大東食品機械株式会社
DAITO FOOD MACHINERY CO., LTD.

TEL: 0721-53-5768

20230620-TK-P