

“ 衝撃 ” 的に “ 美 ” 粉碎 !!

さまざまな「弱熱性」原料を、超効率的に微粉碎

ビーアイミル

BI Mill Blade Impact Mill

低発熱型衝撃式微粉碎機

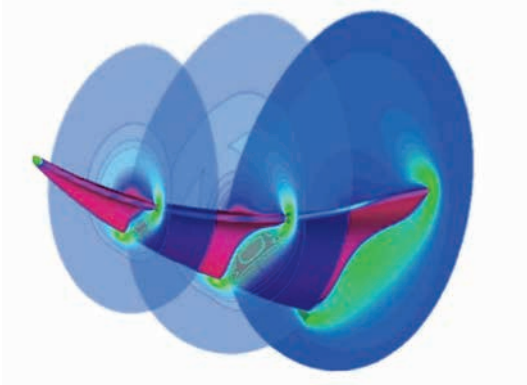
BI2-350 BI10-550 BI20-700 BI70-1000



MicroPowtec

マイクロパウテック株式会社

気流式粉碎技術から 発生熱の少ない衝撃



メカ的粉碎には避けられない発生熱を、
特殊技術で究極までカット。
更なる高効率微粉碎を実現しました。

特長

- 弊社独自の気流式微粉碎技術から生まれた特殊粉碎ブレードと特殊ライナーが引き起こす強力な衝撃せん断、圧力変動および自生の力で、微粉碎工程を超効率化しました。
- 食品系、工業系を問わず「弱熱性」原料の微粉碎に特に適しています。(チラーなどの冷媒は不要)
- 従来型の衝撃式粉碎機と比較して消費電力が格段に少なく、優れたランニングコストパフォーマンスを実現します。
- モーターの回転数のみで、粒度調節が容易にできます。
- 簡易分級システムを従来機から改良。より高い分級性能を発揮します。
- シンプルなサニタリー構造で、分解・清掃、組み立て・脱着が簡単にできます。もちろん、コンタミの心配もありません。
- 弊社従来機通りのコンパクト設計で、移動も設置もラクラクできます。
- 少量多品種から大量ロットまで、お客様のニーズに合わせて機種をお選びいただけます。

生まれた 式微粉碎機です

マイクロパウテックの
微粉碎技術の目指すもの。
それは、粉碎方法を問わない、
原料素材をそのまま生かす、
“美” 粉碎です。



加工例



緑茶

BIミルなら、従来機より更に、風味・色合いを生かした高品質な微粉末製造が可能です。



米

お米は硬く、粉碎そのものは難しくありませんが、微粉末にすればするほど粉碎時の発熱・過度の衝撃により損傷デンプンが増えてハンドリングの悪い粉末になります。BIミルなら、損傷デンプンの少ない良質な米粉の製造が可能です。



海苔・花かつお

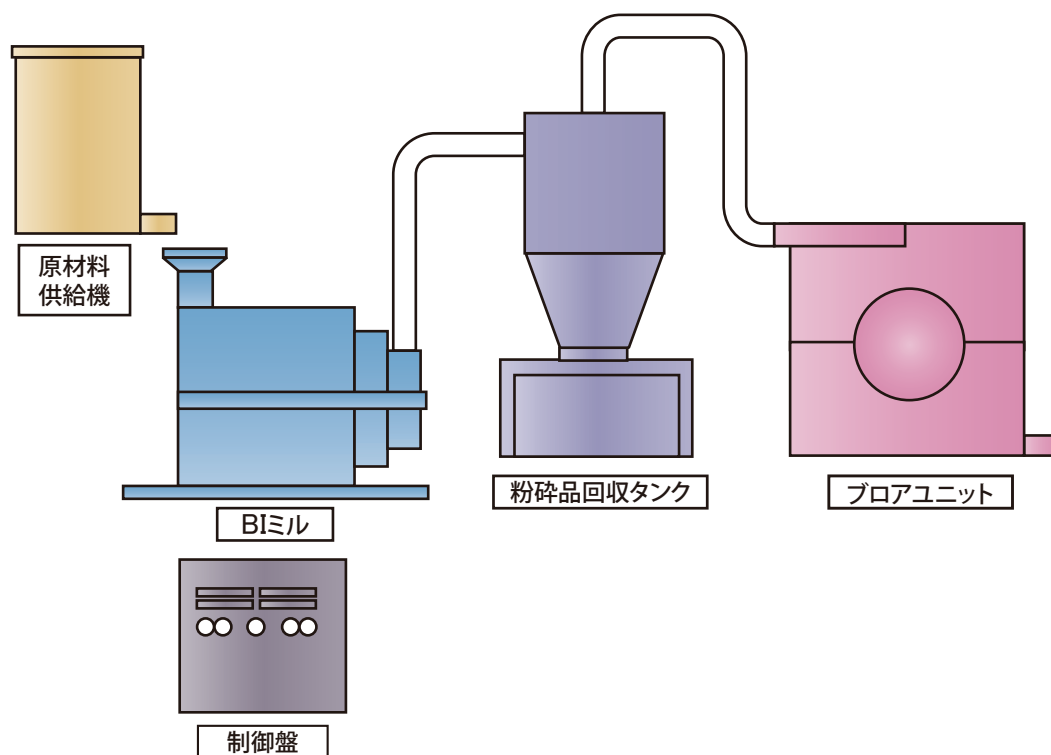
従来のエアータグミル同様、こうした比重の軽い原料もラクラク微粉碎できます。



熱や衝撃に弱いPET 樹脂等

BIミルなら冷却媒体を使わず常温で、ハンドリングの良いヒゲの出ない丸みを帯びた良質な微粉末の製造が可能です。

システム機器構成



基本仕様

型式	B170-1000	B120-700	B110-550	B12-350
主モータ	kw 55	15	7.5	2.2
最大粉碎量	kg/hr 200	60	20	5
専有面積	mm 6000W × 6000L × 4500H	4000W × 4000L × 4000H	3100W × 3000L × 2200H	800W × 2600L × 2200H

■最大粉碎量は対象となる原料や所望粒度により大きく変動しますのであくまでもメドです。

※バージョンにより外観及びサイズ変更があります

製造元

MicroPowtec

マイクロパウテック株式会社

本社工場 〒910-0231 福井県坂井市丸岡町霞町 3-19-2
TEL:0776-66-2699 FAX:0776-43-3960

E-mail: micropowtec@vc.ibroad.jp
URL <http://www.micropowtec.jp>

代理店