

TERADA



食品制粉机器

美碎机

SMALL FINE POWDER MILL "BISAIKI"



粉碎例：小鱼

粉碎例：大豆

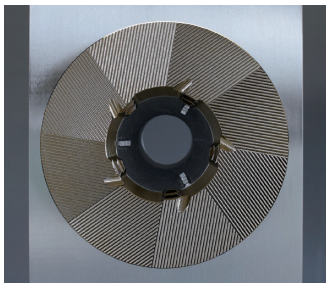
粉碎例：绿茶

粉碎例：米

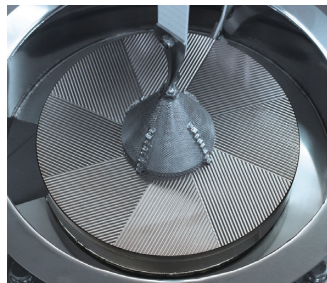
采用和石磨相同原理，可以较细地粉碎干燥原料。

均一而稳定的粉碎粒度。

"美碎机"采用和石磨相同原理，用独特的金属制的磨代替石磨来磨碎原料。(上磨是固定磨，下磨是旋转磨)通过调整手柄来改变上下磨之间的间隙可简单调整粒度。前后左右的间隙，通过上磨接合部的球形垫圈，使之一直保持稳定，从而保证均匀稳定的粉末粒度。粉碎时的负荷可通过电流计来确认，可根据电流值来判断粒度。本体后面装有冷却风扇，促进驱动马达的放热。



上磨(固定磨)



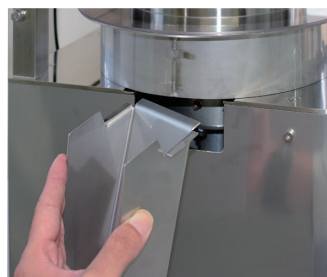
下磨(旋转磨)

采用抑制发热的上下磨水冷式来防止原料的变质。

上下磨的内部采用通过使附属的冷却用水箱里的冷水循环让磨冷却的构造，使得原料在粉碎时发生摩擦热得到有效抑制。所以，不会因为粉碎原料的发热而发生变质、风味的劣化等，可制造出高品质的微粉末。



计时器



排出滑道可简单卸下



扫描此二维码可观看动画。

■ 式样

型号	主机寸法(不包含投入漏斗)			冷却用水箱			重量	动力	使用电源	处理能力	处理对象物
	全长	全宽	全高	全长	全宽	全高					
	mm	mm	mm	mm	mm	mm					
FPS-1R	377	212	573	280	185	305	40	0.2	AC 100	1~2 (*1)	茶、米、大豆、荞麦、小鱼等

*1 根据处理对象不同处理能力和粒度也不同。

※请在环境温度为25℃前后，湿度50%以下的条件下使用。

100V的电源、惊人的粉碎力!

传统式的石磨的处理能力，用绿茶换算约为40g/h，但"美碎机"却是石磨的25倍最大能力为1kg/h。粒度根据原料不同而不同，绿茶的情况下，粗粉碎~20微米程度可达到均一的粉碎。



背面冷却风扇

冷却用水箱

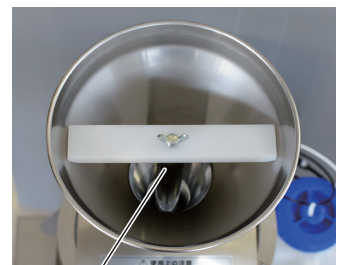
优秀的保养性。

制造后可直接打开上下磨，进行简单的清扫和水洗。还有上磨、下磨、排出滑道都可简单地卸下来，卫生性好。磨损的磨再刻一次磨可再次利用。

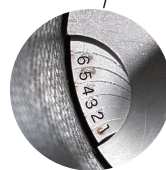
■ 可选附件



投入量调整金属配件



金属除去用磁铁



其它可选附件如下
 ○ 投入料斗用外盖
 ○ 取出滑道盖子
 ○ 架台(带滑轮)

TERADA 株式会社 寺田制作所

总公司：〒428-8502 日本国 静岡県島田市牛尾 869-1
 TEL.+81-547-45-5114 (可中文)
 FAX.+81-547-45-5110
 QQ:2176194683 2803908285

<http://www.web-terada.jp> E-mail:info@web-terada.jp

TR-071C-05

● 经销商



20-12