

パン (Bread) ビスケット (Biscuit)
冷凍調理食品 (Frozen foodstffs)
バック用品 (Packing goods) etc.

小型解砕機

Small Untie Grinder

81SF型 ステンレス製
MODEL 81SF Stainless Steel

81-F型 鉄製
MODEL 81-F Iron Steel

◎騒音防止機種 60dB「無負荷」

Noise prevention unit 60dB「Non load」

◎PAT

※改良の為 形状変更する場合あり

型式 (Model)	ステンレス製(Stainless)	81SFM	81SFT	81SFL
	鉄製(Iron)	81FM	81FT	81FL
モートル(Motor) 3ph/220V~415V		1.5kw	3.7kw	5.5kw
投入パンサイズ* 目安 Inlet bread size.		12×12×12 cm	12×12×36 cm	12×12×48 cm
網メッシュ(Mesh)		3~15mm目	3~15mm目	3~15mm目
能力/時(Capacity/hour)		100kg ~400kg	250kg ~1t	370kg ~1.5t
寸法	長さ A	1000mm	1150mm	1300mm
	巾 B	750	850	940
	高さ C	1300	1500	1550
	投入口高 D	1200	1400	1450
	ホッパー(排出)径	300φ	350φ	400φ
	ホッパー(排出)高	360	380	400
重量(Weight)		200kg	370kg	500kg

*他に能力0.7t~2.8t時の大型解砕機(7.5kw~30kw)があります A large untie grinder(7.5kw~30kw)with a capacity of 0.7t~2.8t/h also is available.

特徴

- ①原料素材を投入すると回転ドラムの上で 荒砕と混合をし 側面のカッターにより 裁断・粉碎します
- ②セットした金網サイズに 瞬間に 解砕・排出する機構になっていますので 原料素材に摩擦熱が発生せず 熱による変色や風味を損なうことはありません
- ③シンプルな構造の為 掃除・保守が簡単です
- ④原料素材,質,網サイズにより 能力が異なります

Features

- ①When the material to be ground is inserted, it is roughly ground and mixed over the rotary drum, It is then cut and ground with the cutter on the side, then discharged instantaneously through the set metal net according to the mesh dimensions.
- ②No frictional heat is generated in the material to be ground, and then the material have no influence of changing color and taste.
- ③The cleaning and the coservation are easy by a simple construction.
- ④The capacity changes by the material, the quality and the size of metal net.

株式会社 **ミカワ電機製作所**

MIKAWA DENKI WORKS.CO.,LTD.

〒451-0053

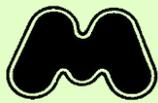
名古屋市西区枇杷島1丁目18番7号

TEL<052>521-1226(代)

FAX<052>532-5677

18-7 Biwajima 1-chome, Nishi-ku

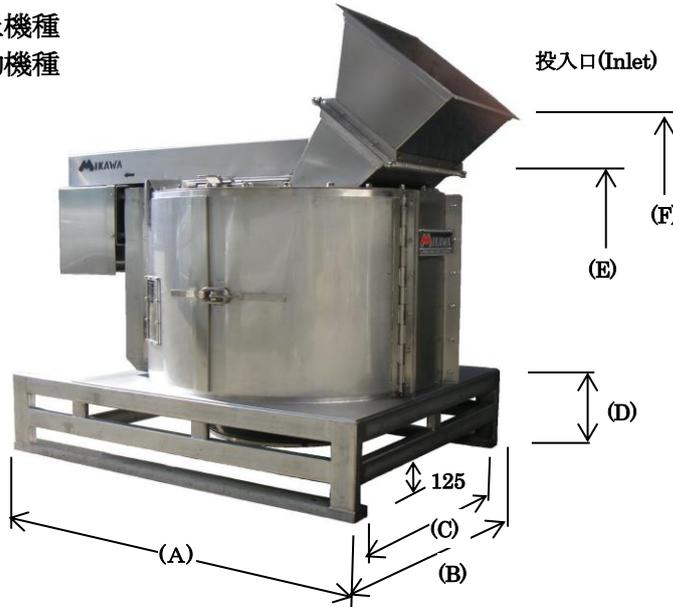
Nagoya 451-0053 JAPAN



IKAWA

UNTIE GRINDER MODEL: P Series Stainless Steel and Iron Steel

騒音防止機種
電力節約機種



パン(Bread) ビスケット(Biscuit)
冷凍調理食品(Frozen foodstuffs)

解 碎 機

Untie Grinder

81SP型 ステンレス製
シリーズ

Model 81SP Stainless Steel Series

81_P型 鉄製
シリーズ

Model 81_P Iron Steel Series

※改良の為 形状変更する場合あり

It is when changing in the shape to improve.

※PAT.

※オプション：操作ボックス(インバータ付)

The operation box (with the inverter)

型式 (Model)	ステンレス製(Stainless)	81SPS	81SPG	81SPE	81SPX
	鉄製(Iron)	81__PS	81__PG	81__PE	81__PX
モートル(Motor)		7.5kw	15kw	22kw	30kw
投入パンサイズ「容積」200×450×600?mmを Inlet bread size Max. 「Capacity」		1 / 3ヶ	1 / 2ヶ	1ヶ	1ヶ
能力(時) 目安 Performance(hour)	網 3mm 「5.5Mesh」～	0.7t～	1.3t～	1.8t～	2.2t～
	(Mesh) 15mm 「1.5Mesh」	2.1t	3.6t	5.4t	6.6t
主寸法(Main dimensions)	A mm	1400	1600	1800	1900
	B mm	1100	1300	1500	1700
	C mm	940	1140	1300	1500
	D mm	350	350	400	400
	E mm	1225	1250	1300	1320
	F mm	1435	1460	1510	1530
投入口(Inlet)		500×450	500×450	500×450	500×450
降下口(Outlet) ホッパー径(Hopper diameter)		600φ	800φ	950φ	1150φ
重量 (Weight)		750kg	950kg	1.35t	1.5t

①解砕保留空間がある為、無理な解砕をしません。

②安全用のドアリミットを全機種設定しています。

③シンプルな構造の為、掃除・保守点検が簡単です。

※パンは？室温が5℃(41F)以下では、パンの老化が停止して解砕が出来ません。5℃(41F)以上の冷房室か、常温(10℃以下)の室温で20時間以上を放置して老化します。老化不足は能力が30%まで低下します。(老化過多は微粉が出来ます。)パンの含水量は、32%～36%が限度です。水分が多いと解砕時に粘りが出て能力が低下し、少ないとパンが飛び上がり解砕しません。水分は、1%の増加で15%も低下します。

①The 81SP Series don't untie which is impossible because there is untying suspension space.

②The door limit for the safety sets all models.

③For the simple structure, the clean and the maintenance check are simple.

※The bread does not age at a room temperature below 5℃(41F), and grinding is not possible. The bread is left to ages at a cooled room temperature of over 5℃(41F) or at room temperature (under 10℃) for more than 20 hours. When the bread is not sufficiently aged, the grinding performance will decrease 30%. The water content of the bread is limited to 32 to 36%. When there is too much of the machine will decrease. When the water content is too low, the bread will float and not be ground. With a 1% increase in the water content, the performance will decrease 15%.

株式会社ミカワ電機製作所
MIKAWA DENKI WORKS. CO., LTD.

〒451-0053

名古屋市西区枇杷島1丁目18番7号
TEL <052>521-1226 FAX <052>532-5677
18-7 Biwajima 1-chome, Nishi-ku, Nagoya 451-0053 JAPAN