

## OSK75BU AM600 ナイフ式粉碎機

AM600ナイフ式粉碎機は、食品分野で最も広く使用されております。  
乾燥、弾性、強靱、脆性、繊維状、軟質、および中程度の硬質サンプルが効果的に粉碎されるだけでなく、高水分、高油分、高脂肪含有量のサンプルも迅速かつ効果的に均質化され、顧客のニーズを満たすことができます。



AM600 ナイフ式粉碎機

### 特長

高速かつより効率的な粉碎。  
V幅広いアクセサリと幅広いアプリケーションに対応。  
サンプル容器の洗浄と交換が簡単。  
プラグ構造のローターと容器、すべての粉碎セットは高温高圧で滅菌される。  
ワンボタン操作、より簡単に。  
データデジタル表示メモリ4グループ。  
実行モード、間隔、前方、後方、高速。  
装置には安全ロック装置が装備されており、粉碎中は機械カバーを開けることができず、機械カバーを開けると機器が起動しません。オペレーターの安全を確保し、CE認証を満たします。  
ナイフの鋸歯状の刃は、硬いサンプル、脂肪サンプルをより均質化する。

### アプリケーション

植物種子、冷凍食品、ドライフルーツ、飼料、肉、野菜、魚

### 仕様

型番	OSK 75BU AM600 ナイフ式粉碎機
試料の性質	ドライ、伸縮性、硬質、脆い、繊維状、軟質、中硬質、湿気、油性 脂肪
試料投入サイズ	≤10-50mm
粉碎粒度	約 300μm
投入量	最大700ml
速度設定	1000-12000rpm
ナイフの直径とライン速度	118mm/約 12.4-62m/s
研削環境範囲	乾式、湿式、低温研削
研削容器および材料	1L、ステンレス、PC
時間設定	1秒-5分、デジタルディスプレイ
実行モード	間隔、前方、後方、クイック
ナイフ材質	ステンレス鋼、チタン
パラメータストレージ	4組
WxHxD	300mmx370mm×260mm
本体重量	約19Kg
電源	220v/1100w

## アクセサリ



のこぎり刃：肉のような脂肪含有量の高いサンプルに適しております。ステンレスナイフまたはチタンナイフ：2つの刃上下にずれ、研磨範囲を増やし、効率を高めます



ステンレス鋼の容器：  
軟質、中硬度、靱性、水、油、脂質のサンプルに適しており、特に穀物、ナッツなどの中程度の硬度のサンプルには、より大きな衝撃に耐えることができます。  
ステンレス鋼は高温高圧下で滅菌することができます。



PCの容器：  
透明な傷防止素材。柔らかく、強靱で、弾力性があり、繊維状で、含水油性脂肪サンプルの粉碎に適しております。120°C未満の高温高圧滅菌



グラビティヘッド：  
粉碎空間のサイズが粉碎工程の間に変化するサンプル大きさに合わせ、上下に移動します。



オーバーフロー・グラビティヘッド：  
粉碎空間のサイズが粉碎工程の間に変化するサンプル大きさに合わせ、上下に移動します。



スクレーパー：  
粘着性のサンプル抽出用

**OSK** オガワ精機株式会社

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-2-9  
TEL：03-3200-0234, FAX：03-3200-0373  
Email：osk.domestic2@dune.ocn.ne.jp

Ver. 1.2 2023/07/03