

# 毎分1万2000回転実現

食・医薬品  
粉砕機

## 刃数変え精度調節

増幸産業

【さいたま】増幸産業（埼玉眞川口市、増田幸也社長、048・222・4343）は、毎分1万2000回転の高速度ローターで食品や医薬品を乳化する粉砕機「ミクロ

マイスターII写真」を完成、発売した。刃数などを変え、カッティング精度を調節できる。処理能力は1時間あたり2ト。また、石臼方式の摩砕機もオプシヨン設定。価格

は750万円、摩砕機能付きは820万円。年間30台の販売を見込む。同装置は、円形に設置した刃の円内部で、8本の突起があるローターを高速回転させ、食品や医薬品などの原料を粉砕、乳化する。従来機種は毎分1万回転以下だったが、回転軸に工夫を凝らして同1万2000回転を実現、カッティング能力、処理速度を向上した。



格は750万円、摩砕機能付きは820万円。年間30台の販売を見込む。同装置は、円形に設置した刃の円内部で、8本の突起があるローターを高速

「この回転数は欧米の機種を上回り世界最高レベル（増田社長）という。ローターの突起部と、その周囲の刃との間隔は最小で0.03ミリ。刃数は50枚から220枚まで、間隔も調節できる。毎分6000回転から加

工でき「野菜の繊維を数ミリ残したい、といったような精密なカッティングが可能（同）という。装置の大きさは高さ1402×幅1135×奥行540ミリ。オプションの摩砕機能は砥石の高速度回転による摩擦で材料をすりつぶして微粒化する。カッティング機能との併用で野菜や果物のジュース・ペースト化や、化粧品乳化、医薬品原料の粉末化など、幅広い分野に活用できるという。