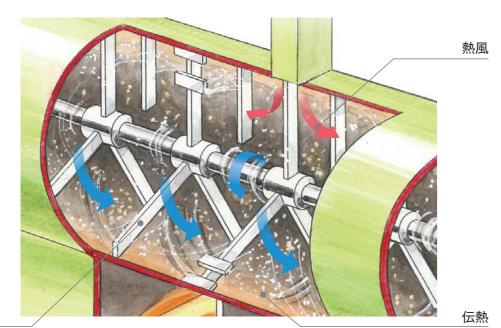
## 攪拌で素材が混ざると 均一に乾燥する

円筒型の乾燥機の内部に攪拌翼を取り付け、材料を混ぜながら乾燥させる方式です。 攪拌翼が材料を粉砕しながら乾燥するので、製品水分・品質ともに均一に仕上がります。 また泥状、塊状などの取り扱いに困る材料の乾燥が得意な乾燥機です。

※下図はDMの図です。SDM及びSMCDについても原理は同じですが、SDMは攪拌翼が倍の数になり攪拌翼で挟むことにより、 乾燥素材をより細かく粉砕することが可能です。また、SMCDは筒の向きが縦になります。



#### 原料から製品までの変化(食品パン残渣)

























均一に乾燥

攪拌と加熱を組み合わせることにより、 泥状・塊状や水分が多い材料などもき れいにさらりと粉粒状に乾燥できる。

通気乾燥と比較して乾燥に必要な風量が少なく経済的。

2 処理量が多い

小型のモデルでも円筒の70%まで材料 を入れることが可能。

3 乾燥が早い

攪拌翼も伝熱されるため伝熱面積が大 きくなり、より早く乾燥。

🔼 ランニングコストが低い

5 排気の処理が容易

風量が少ないので材料の飛散が少ない。

#### ■円筒攪拌乾燥機 被乾燥物例

被乾燥物		原料水分	製品水分	形状
	鰹節残渣	80%WB	5%WB	泥状
	魚粉	60%WB	10%WB	粉末
	汚泥	62%WB	8%WB	フレーク状
	菓子・野菜・ 餅・ごはん残渣	35%WB	10%WB	固形
	コーヒー残渣	65%WB	10%WB	粒状
	カニ殻	70%WB	5%WB	固形
	食品パン残渣	30%WB	10%WB	固形
	大豆搾りかす	30%WB	10%WB	粉末

#### ■営業品目

<乾燥機>

● バンド型通気式乾燥機

● 回転通気式乾燥機

● 回転式乾燥機 ●棚式乾燥機

● 円筒攪拌乾燥機

● 台車式乾燥機 ●真空凍結乾燥機 ● 真空減圧乾燥機

● 流動層乾燥機 ● 気流乾燥機

● 竪方通気乾燥機 ● 振動流動層乾燥機 <殺菌機・その他>

● プラズマ殺菌機 ● マイクロ波殺菌機

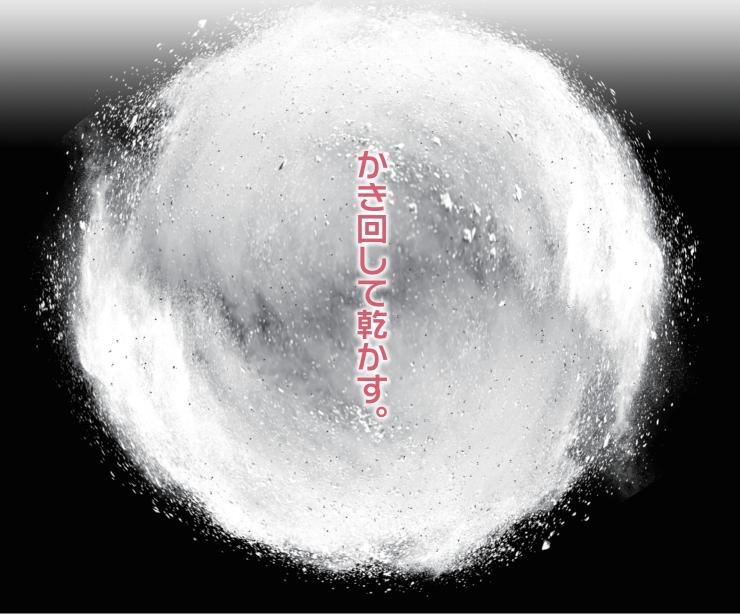
●焙煎機 ●集塵機

●分級機

●冷却機



# 円筒攪拌乾燥機





本社/工場 静岡県榛原郡吉田町住吉5436-230 メタ製作所 TEL 0548-32-5/88 FAA 03-70 http://www.kumeta-mnf.co.jp TEL 0548-32-5788 FAX 0548-32-6862



### SDM 超大容量

特別円筒攪拌乾燥機

2軸 バッチ



■食品パン・ご飯・餅・野菜・ 菓子残渣・スラッジ

超大容量

2つの攪拌翼でより強力に 攪拌•粉砕

#### 2軸の攪拌翼で強力断裁

2つの攪拌翼が重なり合う部分で強力に粉砕・断裁を行うことが可能です。

#### モーター負荷が少なく省エネ・高寿命

攪拌翼を回転させるモーターはそれぞれ独立した構造の為、モーター負荷 が少なく省エネ・高寿命設計です。

#### 原料投入が楽

投入部の位置が大きいため、楽に原料投入ができ、作業効率が上がります。

#### 効率の良い製品排出

排出口が円筒下部にあるのでスピーディーに全量排出が可能です。

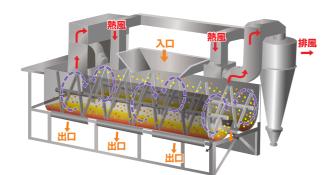
#### 処理量が多い

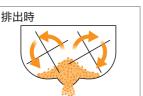
■仕様

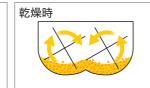
2つの円筒を並列に設置した形状なので容量が極めて大きく、一度に大量 の処理が可能です。



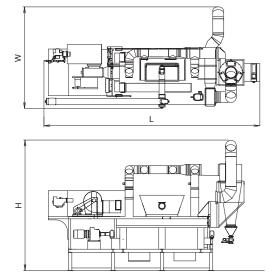
#### ■内部の様子





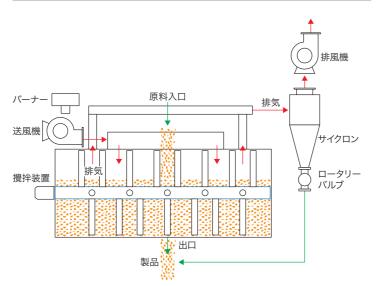


翼の回転方向を変えることで乾燥と排出の両方に対応可能



	L	W	Н
SDM-060	6500	3000	4000
SDM-100	8400	4000	4500
SDM-190	9000	4000	5000

#### ■乾燥のしくみ



## **D** M 大容量

## 円筒攪拌乾燥機

1 軸 バッチ 大容量





■食品パン残渣・カニ殻・汚泥・鰹節残渣

### 攪拌しながら均一に乾燥

#### 攪拌翼の摩耗が少ない

低速回転で攪拌を行うため、翼への負担が少なくて済みます。

#### 2種類の熱を同時に与えスピード乾燥

バーナーで円筒の壁を温める「伝導伝熱」と熱風を筒内に流入する「対流 伝熱」、2つの方式で熱を加えます。

#### 抜群の乾燥効率

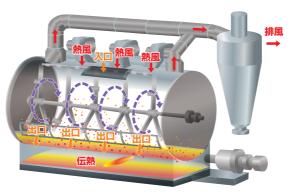
伝熱に使用した熱を、そのまま庫内吹込み用としてリサイクル使用するため 無駄のないエネルギー効率を実現します。

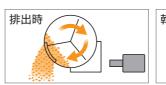
#### 省スペース

■仕様

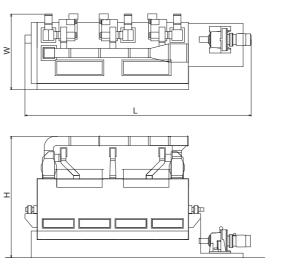
円筒型で炉が本体と一体化しているコンパクト設計。設置面積が狭く、 省スペースです。

### ■内部の様子



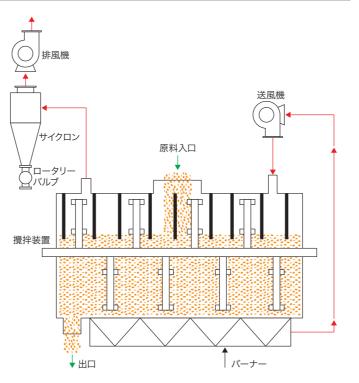


翼の回転方向を変えることで乾燥と排出の両方に対応可能



	L	W	Н
DM-080	7000	3200	4500
DM-150	7500	4400	5000
DM-250	8000	3500	5000

#### ■乾燥のしくみ



## **SMCD** 少量多品種

## 螺旋混合乾燥機

少量 多品種 バッチ

縦型

■食品パン残渣・コーヒー粕・魚粉・大豆搾り粕

### 螺旋の翼で下からすくい上げ 攪拌•乾燥

### すくい上げる攪拌で均一な仕上がり

螺旋の翼で製品を下からすくい上げ、上から落下させる方式で、ムラのな い均一な乾燥が可能です。

#### 少量ロット生産に最適

■仕様

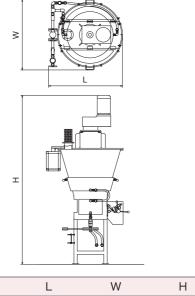
省スペース高効率化により装置がコンパクトになり、少量多品種の生産 に最適です。

### 液状材料の乾燥にも力を発揮

縦型形状のため、液体やスラリー濃縮も可能。その他様々な材料に対応 できます。

#### 吹込みファンレス設計で低イニシャル・ 低ランニングコスト

ジャケットからの熱伝導のみで加熱をするため、吹込みファンが必要なく省 エネ・省スペース仕様で材料の飛散もありません。



	L	W	Н	
SDM-002	1200	1100	2500	

■内部の様子

