



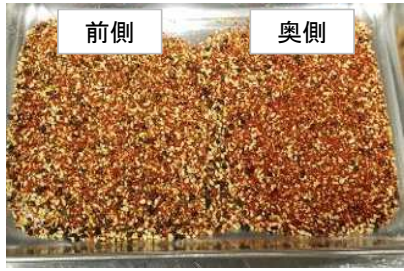

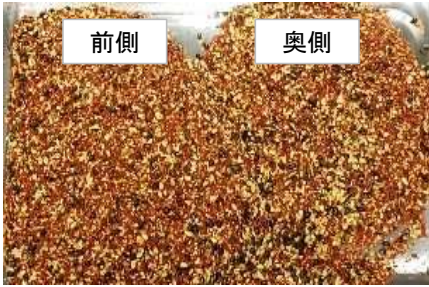
混合テスト

〇〇スパイス食品株式会社 様

2023 年 4 月 1 日 気温 20 度 湿度 50 %

株式会社 **クテックス**

機種	NS-P-S 混合量 150L	使用部品	カットパドル標準、手前平羽根、シュート口、バタ弁、排出アダプタ
商品名	七味唐辛子	目的・方法	浮き上がりやすい原料の混合具合を確認する

原料	工程	条件・所見・備考
① 唐辛子 kg ② その他1 kg ③ その他2 kg ④ その他3 kg ⑤ その他4 kg かさ比重 約 0.5	投入	①から順に均等に表面にばらまきながら投入する ※投入量 約 100 リットル程 
	混合 3分	【運転条件 15rpm 30s 交互回転 20Hz揺動 40度～ -30度】
	サンプリング	 
	混合 6分 +3分	【運転条件 15rpm 30s 交互回転 20Hz揺動 40度～ -30度】
	サンプリング	 
	排出	シュート、バタ弁、排出アダプタを取付け -20度～-45度で5Hz～10Hzで回転しながら排出
	清掃	乾拭き、アルコール消毒、乾燥

まとめ	混合条件がマッチしていたようで3分間での運転時間で十分にムラなく混合できていると感じます。 浮き上がりもほとんどなく問題ないと感じます。
-----	---

原料投入量	kg	リットル	かさ比重 約	〇〇ドラム換算	kg	リットル	最大量については検証が必要です。
-------	----	------	--------	---------	----	------	------------------