

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

まとめ	<p>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。</p> <p>浮き上がりもほとんどなく問題ないと感じます。</p>
-----	--

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。
-------	----	------	--------	---------	----	------	------------------