混合テスト報告書

	2023	年	4 月 1	日 気温	20 度	湿度 50 %	株式会社タテ	ックス
原登	機種		NS-P-S		使用部品	カットパドル		
お① kg お2 お2 お2 お2 お2 お2 お2 お	商品名				目的·方法			
勝②		原 料		工程		条件	・所見・備考	
粉②	粉①	kg] [粉①かり	ら順番にすべてをミキサー	-の中に入れる	
 粉③ kg 粉⑤ kg 合計 62 kg (連転条件 15rpm 30s交互 40Hz 40度~−20度] 粉の度とりに問題はなさそう 壁面に約がらっすら付着している お湯 80 kg 投入 75でのお湯をドラムへ流し込むが容器により冷やされる お湯57で お湯 80 kg 水分 次互回転 40Hz 40度~−40度] (連転条件 20rpm 20s 交互回転 40Hz 40度~−40度] 水分 水分 (連転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~−40度] 産 形 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52で 名に交じったゲマは現状しているがまだ残っている (連転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~−40度] (連転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~−40度] 水湯52で 治に交じったゲマは現状しているがまた残っている (連転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~−40度] 水湯51で 治水の(カージを) 水湯51で (連転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~−40度] 水湯51で (連転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~−40度] 水湯52で (車部条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 40s逆m 40s逆	粉②	kg	_	投 入		※袋の中で塊りになって	こいる物は手で潰しました	<u>o_</u>
粉⑥ kg 粉⑥ kg 混合 3分 (運転条件 15rpm 30s交互 40HZ 40度~-20度) 粉の混合りに問題はなさそう 壁面に粉からすも付着している お湯57℃ お湯 80 kg 花 入 75℃のお湯をドラムへ流し込むが容器により命やされる お湯57℃ 「運転条件 20rpm 20s 交互回転 40Hz 40度~-40度] 運転条件 20rpm 20s 交互回転 40Hz 40度~-40度] 運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~-40度] 水原舎・3分 9分 (運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~-40度] 水原舎・3分 水原舎・3分 水原舎・3分 水原舎・21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~-40度] 水原舎・21.9rpm 20s正転 40s逆転 40s逆転 40g ~-40度] 水原舎・21.9rpm 20s正転 40s逆転 40s逆転 40g ~-40度] 水原舎・21.9rpm 20s正転 40s逆転 40s逆転 40g ~-40度] 水原舎・21.9rpm 20s正転 40s逆転 40g ~-40度] 水原舎・21.9rpm 20s正転 40s逆転 40s逆m 40g ~-40度] 水原舎・21.9rpm 40s正転 40s逆m 40s正 40g ~-40度] 水原舎・21.9rpm 40s正 40s正 40s正 40g ~-40度] 水原舎・21.9rpm 40s正 40s正 40s正 40s正 40s正 40s正 40s正 40s正	粉③	kg	_				1/2	1
勝⑥ kg	粉④	kg						
会計 62 kg	粉⑤	kg						
粉の混ざりに問題はなさそう 壁面に粉がうっすら付着している	-			<u> </u>		ALC:		
要面に粉がうっすら付着している お湯57で お湯 80 kg 投入 75でのお湯をドラムへ流し込むが容器により冷やされる お湯57で 「運転条件 20rpm 20s 交互回転 40Hz 40度~ -40度] 原音 3分 「運転条件 21.9rpm 20s 正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度] 産 認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52で 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 産 認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52で 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 選合 +3分 9分 「運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度] 産 認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52で 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 水温を 3のHz 40度~ -40度] 水は 当	合計	62 kg	[混合 3分	【運転条	-		
# 出								
混合 3分						壁面に粉かりつす 6円 有	けしている	
混合 3分	お湯	80 kg	¬——→	投 入	75°C⊘	お湯をドラムへ流し込むが	が容器により冷やされる	お湯57℃
確認 ドラム底面に大きな粉の塊りが付着している お湯53で 泡に交じってダマが大量に浮かんでいる	11.00					,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	- H HH (0.57), (2.47)	7-107
確認 ドラム底面に大きな粉の塊りが付着している お湯53で 泡に交じってダマが大量に浮かんでいる	170							
泡に交じってダマが大量に浮かんでいる 混合 +3分 6分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 確認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52℃ 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 混合 +3分 9分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 混合 +3分 9分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 確認 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 水注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。				混合 3分	【運転氣	e件 20rpm 20s 交互回	l転 40Hz 40度~-40度]
泡に交じってダマが大量に浮かんでいる 混合 +3分 6分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 確認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52℃ 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 混合 +3分 9分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 混合 +3分 9分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 確認 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 水注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。			N/A					
泡に交じってダマが大量に浮かんでいる 混合 +3分 6分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 確認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52℃ 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 混合 +3分 9分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 混合 +3分 9分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 確認 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 水注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。				\downarrow				
混合 +3分 6分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~-40度】 確 認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52℃ 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている				確 認		ドラム底面に大きな粉の	塊りが付着している	お湯53℃
確 認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52℃ 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 湿合 +3分 9分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 ・						泡に交じってダマが大量	量に浮かんでいる	
確 認 ドラム底面に大きな粉の塊りはなくなる お湯52℃ 泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている 湿合 +3分 9分 【運転条件 21.9rpm 20s正転 40s逆転 30Hz 40度~ -40度】 ・				₩ ₩ 197	C/\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	(# 01 0 00 T#	40 X 2 2011 40 E	40 1
泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている		1.			0万 【建松牙	(中 21.9fpm 208正転	408世転 30円2 40度~	-40/支】
泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている	1							
泡に交じったダマは現状しているがまだ残っている				確 認		ドラム底面に大きな粉の	塊りはなくなる	お湯52℃
確認 泡に交じったダマはなくなる お湯51℃ 排出 内部に粉残りはなく、きれいである ※注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。								3
確認 泡に交じったダマはなくなる お湯51℃ 排出 内部に粉残りはなく、きれいである ※注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。	100	THE STATE OF THE S		\downarrow				
確認 泡に交じったダマはなくなる お湯51℃ 内部に粉残りはなく、きれいである ※注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。	100		HIVE.	混合 +3分	9分 【運転条	条件 21.9rpm 20s正転	40s逆転 30Hz 40度~	-40度】
排出 内部に粉残りはなく、きれいである ※注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。	The same							
排出 内部に粉残りはなく、きれいである ※注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。			12	<u> </u>				
※注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。				確認		泡に交じったダマはなく	なる	お湯51℃
※注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。								
※注意※ 内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。				<u>↓</u> 排 出	内部に	公産りけかく きわいである	3	
内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。	. la some			17F III	L 1 Hb (C)	M/X 914/4 (C4 00 · C6)	ລ	
内部の気圧が高くなっている様で蓋を開ける時にパッキンの隙間からかなりの勢いで空気が噴き出してくる。 ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。								
ゆっくりネジ緩めないと蓋が吹き飛ぶ恐れがある。何か対策が必要と考えます。 粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。		<u>※注</u>	<u>意※</u>					
粉末原料の混合はムラなく問題ないと思われる。液体調味料との撹拌も問題はないように感じます。 お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。			内部の気圧が高く	くなっている様で蓋	蓋を開ける時にハ	パッキンの隙間からかなりの	の勢いで空気が噴き出し	てくる。
お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。 まとめ			ゆっくりネジ緩めた	ないと蓋が吹き飛ん	ぶ恐れがある。 何	「か対策が必要と考えます	- .	
お湯(75度)で入れ合計9分の撹拌時間でお湯は51℃まで下がる。泡が大量にできるがダマは無くなりました。 まとめ	-							
まとめ 【								
排出しドフム内部にも粉残りもなく良い結果だった思われます。 	まとめ						きるがダマは無くなりまし	た。
		排出しドラ、	ム内部にも粉残りも	なく艮い結果だ	った思われます	0		