

7. ミルクセパレーター HC-CS 型

(旧クリームセパレーター)
MILK SEPARATOR

- 牛乳中（殺菌済生乳）の脂肪分を分離して、クリームと脱脂乳に分ける機械です。



1型



3型

★仕様

型式	1 型	3 型
総 高	350 mm	900 mm(台含む)
据付面積	370×370 mm	580×450 mm
重 量	6 kg	15 kg
電 気	100V/100W	100V/145W
最大処理能力 (生乳量)	125ℓ/時	315ℓ/時
タンク容量	10ℓ	22ℓ
固定台	なし	あり

※高能力のタイプ（5 型・500ℓ/時）もあります
※能力には牛乳の個体差、作業の個人差があります

8. バターチャーン HC-BC 型

BUTTER CHURN (COMBINED TYPE)

- クリームよりバターをつくる機械です。
- 蓋部にガラス製視窓付き
- 専用温度計、ヘラ、ハンドル付き



32 型



★仕様

型 式	12 型	19 型	32 型
総 高	410 mm	410 mm	535 mm
据付面積	560×460 mm	580×600 mm	775×655 mm
重 量	28 kg	31 kg	52 kg
電 気	单相 100V 0.2kw	单相 100V 0.2kw	3 相 200V 0.75kw
クリーム 処理能力	4~12ℓ/回	7~19ℓ/回	15~32ℓ/回
タンク容量	29ℓ	41ℓ	86ℓ

※能力にはクリームの個体差、作業の個人差があります