

## 5. 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。

■当セパレーターは市販の牛乳（＝いわゆる ホモ牛乳）は上手く分離処理が出来ません。市販の牛乳には既に工場で脂肪球サイズを細かくする（ホモゲナイズド）処理がされているためです。

■当クリームセパレーターで分離されるクリームの乳脂率は、目安として一般に 35～37% 前後です。

★仕 様

| 型 式             | 1 型        | 3 型         | 5 型(注 1)        |
|-----------------|------------|-------------|-----------------|
| 総 高             | 500 mm     | 920 mm(台含む) | 1070 mm(台含む)    |
| 据付面積            | 370×370 mm | 580×660 mm  | 610×610 mm      |
| 重 量             | 7 kg       | 16 kg       | 45 kg           |
| 電 気             | 100V/100W  | 100V/145W   | 3 相 200V/0.26kW |
| 最大処理能力<br>(生乳量) | 125ℓ/時     | 315ℓ/時      | 500ℓ/時          |
| タンク容量           | 10ℓ        | 22ℓ         | 50ℓ             |
| 固定台             | なし         | あり          | 脚固定式            |

※能力には牛乳の個体差、作業の個人差があります

※注 1 5 型は現在販売を休止しています



1型

3型



詳しく解説

## 6. 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

★仕 様

| 型 式          | 12 型          | 19 型          | 32 型            |
|--------------|---------------|---------------|-----------------|
| 総 高          | 415 mm        | 415 mm        | 510 mm          |
| 据付面積         | 560×480 mm    | 580×610 mm    | 780×660 mm      |
| 重 量          | 28 kg         | 31 kg         | 52 kg           |
| 電 気          | 単相 100V 0.2kw | 単相 100V 0.2kw | 3 相 200V 0.75kw |
| クリーム<br>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



32 型



詳しく解説