

Brabender®



AACC Method no. 26-50
Special durum version

クオドルマツト® ジュニア III型

穀粉製造用

高精度ラボラトリーミル



90
YEARS
MADE IN GERMANY

...where quality is measured.

クオドルマット® ジュニア III型

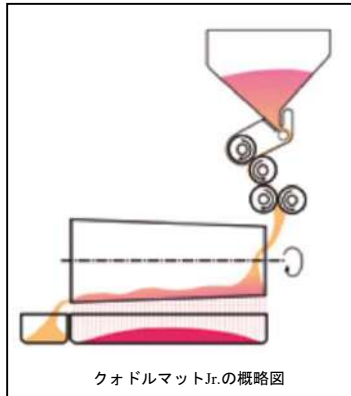
製粉工程

ホッパーに入ったサンプルは調整可能なフィーダーゲートを通過し、最初のブレーキロールに入ります。その後中間シフターを経ずに、2回目のブレーキロールに入ります。その後原料はミドリリング工程に入ります。

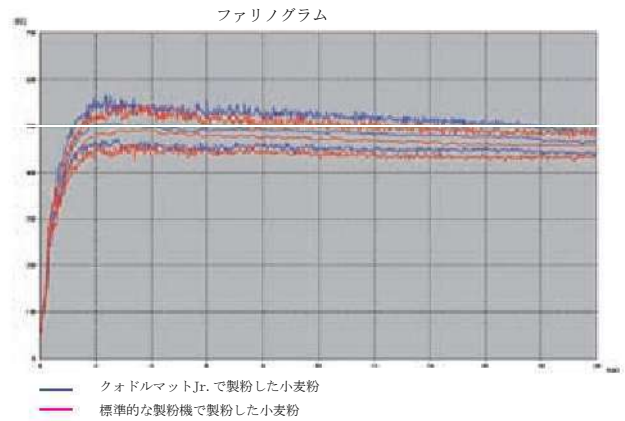
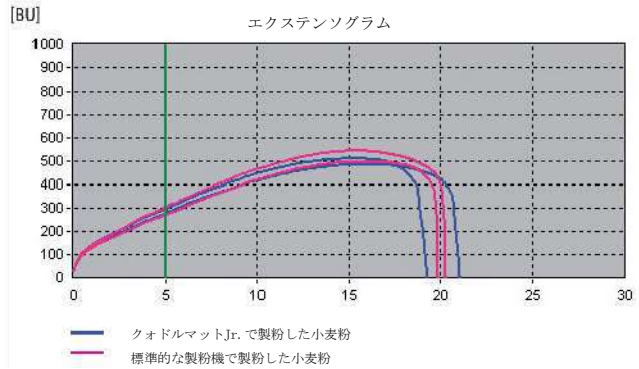
短い間隔で、極度に直径の小さいロールを使用することにより粉砕ゾーンが短くなり、これらの作用で原料同士による相互粉砕機能が働きます。これが胚乳部分の分離機能を最大限に高めます。

最後のロールを通過した後、原料はラウンドシフターに入ります。シフターの周速は自動制御され、連続使用した場合にも自浄作用が働きます。シフターを通過した粉末は粉末用ドロワーに入り、シフターの内部に残ったふすまはふすま用ドロワーに入ります。

クオドルマットで製粉した小麦粉は市販の小麦粉と同等の灰分量、収率、ベーキング品質を有します。複数の工程を1パスで再現することが可能です。



製粉精度の比較



ブラベンダー社製クオドルマットJr.型は穀物製粉用のラボラトリーロールミルです。

新たに追加された機能：

- ・ラウンドシフターの取り外しを簡易化
- ・小麦粉とふすま用ドロワーのサイズを拡張
- ・安全装置付帯



特徴：

- ・高精度
- ・高い処理能力
- ・ロールギャップの調整が可能で、高寿命
- ・簡単な操作
- ・吸引ポンプ付

※デュラム用特別仕様あり。

製粉対象：

- ・小麦
- ・ライ麦
- ・米、その他

アミログラフ、ファリノグラフ、エクステンソグラフ、フォーリングナンバー試験の前処理（製粉）用途で使用可能。

製品仕様

処理能力	500 g / 約5分間
収率	60 - 75%
灰分量	0.5 - 0.7% (ドライベース)
電源	単相 230V, 50/60Hz, 2.2A
寸法	W615 x D520 x H700 mm
重量	約115 kg

ブランドスター

灰分量と収率が要求性能と合致しない場合、ブランドスターを使用することでふすまから小麦粉を取り分けることができます。クオドルマットJr.で得た小麦粉の収率を10%程度上昇させ、灰分量を生産機のレベルに近づけることができます。

使用用途：

- ・収率の向上
- ・灰分量の向上



Brabender® GmbH & Co. KG
Kulturstr.51-55 · 47055 Duisburg · Germany
Phone: +49 203 7788-0 · Fax: +49 203 7788-102
E-Mail: food-sales@brabender.com
www.brabender.com

株式会社 パーカーコーポレーション

機械本部 機械一課

tel. 03-5644-0610 fax. 03-5644-0611

E-mail : machinery@parkercorp.co.jp

URL : http://www.parkercorp.co.jp