

 高速切断混合ミキサー

カッター〜ミキサー〜

さまざまな材料を乳化・混合・切断
新商品開発に!

●高速切断混合ミキサー

AC-15 / AC-25 / AC-50 / AC-100 / AC-150 / AC-200

●高速切断混合乳化ミキサー カスタードカッター

ACR-25 / ACR-50 / ACR-100 / ACR-150



高速回転するカッターナイフでさまざまな材料を

乳化 混合 切断

カッターミキサーは、幅広い分野における、さまざまな製造工程中の乳化・混合・切断に対応すべく、各種特殊機能を搭載したミキサーです。小型機種から、大量生産・プラント用機種まで取りそろえております。それぞれの材料に最適な仕様・機能を必要に応じて特注にて設計・生産できます。製菓・製パンやホテル、レストランなどでの食品加工から、化粧品や医薬品などの化学工業まで、さまざまな分野で幅広く利用されており、その使い方は無限の可能性を秘めています。



安心の国内生産品

全ての機種を自社で設計・製造しているため、ご要望に合わせた仕様の製造が可能です。また、お待たせすることなくメンテナンス・修理に対応します。

衛生へのこだわり

ボール、カバー、ボール容器内金属部品をステンレス化。特注により、モーターカバーがステンレス化された機種の製作も可能です。また、カバーパッキンは工具を使わずに取り外して洗浄が可能なので、いつも清潔にお使いいただけます。

より安全に

カバーは開閉検知センサー付。開けると同時に緩やかに運転を停止します。また、パトライトが点灯してミキサー運転中を知らせます (AC-15F、AC-25S、AC-25D、AC-50Sは除く)。

材料に適した機種選定

スタンダードタイプ (Sタイプ) ・デラックスタイプ (Dタイプ) の2タイプを用意。さらに、ボール容器内を真空・加圧・冷却・加熱しながら加工する機種の製作も可能で、材料に適した機種選定ができます。

多彩な使い方

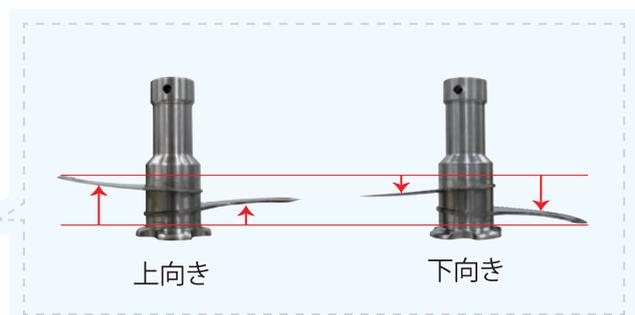
材料の用途に応じて、セッティングと刃との組み合わせにより、カッターナイフの角度を上向き・下向き・水平に変えられます (水平はオプション)。

作業の能率アップ

全機種、低速・高速連動式デジタルタイマーを装備。作業の能率を大幅にアップします。

優れた特性

- トルク一定のポールチェンジモーターの採用により、確実な回転とパワフルな乳化・混合・切断が行えます。
- カッターナイフはモーターシャフトに直接取り付けられており、回転効率、トルクを最大限に活せる設計です。
- 全機種ボール容器転倒式なので、材料の取り出し・排出が容易に行え、次工程へ素早く移行できます。
- 加圧や温度など運転条件に応じた各種対応シールの取り付けが可能です。粉体の材料に最適なフッ素樹脂製オイルシールや、水循環式のメカニカルシール等をご用意しています。特に、メカニカルシールはシール部の摩擦熱を抑え、一定の温度を保持するため、高温材料でも対応可能です。耐熱性もあり、真空・加圧にも対応できます。





AC-15D



AC-25S



AC-25D



AC-50S



AC-50D



AC-100S



AC-150S



AC-200DJ

● I: インバーター

カッターミキサーの性能を最大限に発揮するためには、材料の粘度や乳化目的に応じた回転数設定が大切です。出力源であるモーターの出力を2倍にし、インバーター駆動することで余裕ある運転を可能にしました。また、低速・高速回転を適正回転数に設定できることで、無駄な電力・機械消耗・材料の劣化を抑えます。

● V: 真空・脱泡

真空ポンプを取り付けることで、ボール容器内を真空にして加工できるので、材料内の気泡の発生、劣化を防ぎます。

● J: ジャケット (ボール容器二重構造)

ボール容器が二重構造になっており、ジャケット内に冷水、温水などを循環させることにより、加工材料の温度管理をします。

食品から化学、医薬・化粧品まで幅広い分野、材料に対応

食肉・水産加工品や、ドレッシング・マヨネーズなどの食品加工品、製菓材料の加工品など、食品の製造現場で活躍しているカッターミキサー。合成樹脂や塗料などの化学製品、ハンドクリームなどの医薬品、マニキュアなどの化粧品の製造にも最適です。

■対応分野・加工例

食肉・水産加工				
水産加工品(塩辛、ねぎとろ、つみれ、かまぼこ)、食肉加工(ソーセージ、パテ類)、餃子の具など				
食品加工				
おろしにんにく、ドレッシング、たれ類、マヨネーズ、ゆず胡椒、すりごまなど				

■食品 *写真上部は主な材料名、下部は出来上がり商品・材料名です。

<div style="background-color: #f4a460; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; color: white; font-weight: bold;">製菓生地</div> <div style="background-color: #4caf50; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; color: white; font-weight: bold;">製菓材料</div> <div style="background-color: #2196f3; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; color: white; font-weight: bold;">材料加工</div>	<p>チョコペレット</p> 	<p>バニラビーンズ</p> 	<p>にんにく</p> 	<p>魚・肉</p> 
	 <p>ガナッシュ</p>	 <p>粉末バニラビーンズ</p>	 <p>にんにくペースト</p>	 <p>魚・肉ペースト</p>
<p>クリームチーズ・卵・砂糖</p> 	<p>紅芋・バター・砂糖</p> 	<p>粟・シロップ</p> 	<p>パイナップル(芯部分)</p> 	<p>固形調味料</p> 
 <p>ベイクドチーズケーキ</p>	 <p>紅芋ペースト</p>	 <p>モンブラン</p>	 <p>パイナップルジャム</p>	 <p>粉末調味料</p>

■化学

		
カーボン	樹脂	クレヨン

■医薬・化粧品

		
ハンドクリーム	マニキュア	ファンデーション

■アタッチメント

■標準付属品



カッターナイフ 平刃

野菜、生肉、生魚類など比較的水分を含み、切断しやすい材料用。
刃先をまるめ加工することも可能です。



ワイパー付バツフル

運転中、バツフルを回転させることでボール容器やカバーに付着する内容をムラなくかきとります。対流効果、作業効率が格段に上がりより均一にできあがります。



スラストビーターセット

低速回転での攪拌効率がよく、材料にダメージを与えず分散・攪拌が可能。

■オプション 容量・タイプによって取り扱いしていないオプションもございます。



カッターナイフ ノコ刃

乾燥肉、ナッツ、凍った魚など、固くて削るように切断する材料用。



カッターナイフ 角刃

鋭角で立ち上がりのある刃が生肉や生魚類のミンチに最適。



スキッパー(平刃セット状態)

カッターナイフ下部にセットし、同軸回転することにより、容器底面に沈殿した材料の分散を促進します。粉体物や比重の重い材料の場合に効果を発揮します。



カッターナイフ(4枚セット状態)

ナイフを複数枚セットすることで、乳化度が増し、より微細な加工ができます。



真空配管一式

使用する機種に対する真空ポンプの選定についてはご相談下さい。材料・攪拌時間等の条件により異なります。



蒸気注入口ボール

攪拌中の材料にボール底より蒸気を注入することができます。

■仕様例



AC-200SVJ

- ・真空・脱泡仕様
- ・ジャケット仕様



AC-100SI

- ・材料取り出し用ボールバルブ付き
- ・インバーター仕様

●高速切断混合乳化ミキサー

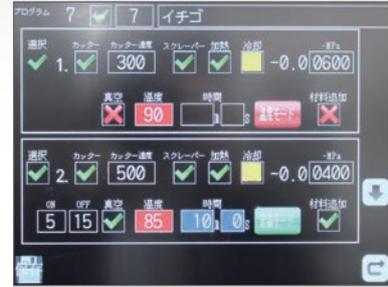
加熱・冷却・真空が可能



混合・分散・乳化の従来機能に、攪拌速度・真空度・品温の設定機能が追加。30通りのプログラムが入力でき、商品にあったプログラム自動運転が可能です。オリジナルの洗浄プログラムを設定することで、洗浄工程も自動化に。

自動プログラム運転仕様

- ・Grパネル
- ・ジャケット（加熱、冷却）
- ・真空仕様
- ・品温センサー
- ・回転数：300～3000rpm



AC-15DVJF

外形寸法	W1200×D1170×H1645mm
ボール満容量 / 本体重量	15L / 約400kg
電源	三相 200V
攪拌モーター	3.0kW
パッフルモーター	0.2kW
定格消費電力	6.0kW

	AC-15D	AC-25S	AC-25D	AC-50S
外形寸法	953×483×1142mm	953×483×1197mm	1106×604×1150mm	1198×583×1280mm
使用時最大寸法	953×1069×1354mm	953×1183×1470mm	1106×1284×1382mm	1198×1452×1639mm
ボール満容量 / 本体重量	15L / 約95kg	25L / 約100kg	25L / 約250kg	50L / 約260kg
電源	三相200V 接地型3極プラグ コード3m付		三相200V 直結コード3m付	
攪拌モーター (50/60Hz)	3 / 1.5kW 2 / 4P 11.0, 7.5 / 11.0, 6.8A		4 / 3kW 2 / 4P 14.5, 13.0 / 14.5, 12.0A	
定格消費電力	3.7kW		5.0kW	
回転数 (50/60Hz)	3000, 1500 / 3600, 1800rpm			
コントロールボックス	一体式 タイムアップ用プザー付			

	AC-50D	AC-100S	AC-150S
外形寸法	1010×772×1442mm	1280×698×1660mm	1297×804×1768mm
使用時最大寸法	1266×1626×1747mm	1528×1818×2072mm	1607×2061×2247mm
ボール満容量 / 本体重量	50L / 約400kg	100L / 約800kg	150L / 約1000kg
電源	三相200V		三相200V
攪拌モーター (50/60Hz)	11 / 5.5kW 2 / 4P 39.0 / 21.5A		15 / 7.5kW 2 / 4P 52.0, 30.0 / 52.0, 29.0A
パッフルモーター (50/60Hz)	0.1kW 4P 0.62 / 0.54A		0.1kW 4P 0.62 / 0.54A
定格消費電力 (50/60Hz)	12.7 / 12.9kW		17.0 / 17.2kW
回転数 攪拌モーター	3000, 1500 / 3600, 1800rpm		
パッフルモーター (50/60Hz)	1/200減速 7.5 / 9.0rpm		
コントロールボックス	別置き 約55kg		

	AC-100SI	AC-100DJ	AC-150DJ	AC-200DJ
外形寸法	1280×698×1660mm	1562×802×1982mm	1647×1000×1977mm	1840×1145×2290mm
使用時最大寸法	1528×1818×2072mm	1731×2073×2210mm	1647×2159×2336mm	1840×2408×2622mm
ボール満容量 / 重量	100L / 約800kg	100L / 約1000kg	150L / 約1400kg	200L / 約2100kg
電源	三相200V		三相200V	三相200V
攪拌モーター (50/60Hz)	15kW 4P 54 / 53A		22kW 4P 84 / 78A	30kW 4P 116 / 106A
パッフルモーター (50/60Hz)	0.1kW 4P 0.62 / 0.54A		0.2kW 4P 1.3 / 1.1A	0.4kW 4P 2.1 / 1.8A
カバー開閉モーター	-		0.25kW 4P	0.25kW 4P
定格消費電力 (50/60Hz)	16.5kW		28.0kW	38.2kW
回転数 攪拌モーター	800～1800rpm (インバータ制御)			
パッフルモーター (50/60Hz)	1/200減速 7.5 / 9.0rpm			
コントロールボックス	別置き 約55kg		別置き 約90kg	別置き 約110kg

※AC-150SI, 200SIIIについてはお問い合わせ下さい。

●高速切断混合乳化ミキサー

カスタードカッター

ACR-25・ACR-50・ACR-100・ACR-150

オールインで
誰でも簡単に高品質製品を

カスタードカッターは、攪拌・加熱・乳化・真空・冷却・エアレーション（オプション）を攪拌工程にプログラムすることで、材料を投入後、短時間でカスタードを作ることができます。

「ダメになる」「温度管理が大変」といった手間のかかる工程を、カスタードカッターは解決し、なめらかな製品が作れます。これまでの過酷な労働条件の緩和、大幅な時間短縮を可能にしました。



ACR-150
(バルブ付)



製品づくりの状況が一目でわかる操作パネル



攪拌前（オールイン）



攪拌後（冷却済）

プログラム全自動運転

あらかじめプログラムしたレシピを呼び出すことで、誰が作業しても一定の品質で製造できます。

100レシピの登録が可能。1つのレシピには、攪拌スピード・到達温度・時間・真空・エアレーション（オプション）等を60工程設定ができるため、こだわりの製造工程を作りこむことができます。

時間短縮

強い攪拌力を持つため、攪拌と同時に加熱・冷却を同時進行。また、温度上昇時は、刃の回転数を調整することでアルファ化・乳化を促進・調整でき、時間短縮につながります。

安全で衛生的な生産

加熱から冷却までを同一容器内で行うため、材料の入れ替えが不要。異物混入や入れ替え作業による事故等を防止します。

洗浄工程も自動化可能

オリジナルの洗浄プログラムを設定することで、製造商品にあわせた洗浄が可能です。加温が可能なので、しつこい油汚れやたんばく質汚れなどを洗浄できます。

●カスタードカッターは汎用性抜群!!

カスタードクリームに限らず、たれ・ソース、スープなどの加工製品づくりにも利用できます。

〈使用例〉



チーズスフレ



ガナッシュ



ジャム

	ACR-25	ACR-50	ACR-100	ACR-150
外形寸法	1007×742×1257mm	1323×785×1491mm	1492×1002×1853mm	1512×1089×1972mm
ボール満容量 / 本体重量	25L / 約300kg	50L / 約500kg	100L / 約1150kg	150L / 約1150kg
電源	三相 200V	三相 200V	三相 200V	三相 200V
攪拌モーター(50/60Hz)	5.5kW 4P 21 / 20A	11kW 4P 40 / 39A	15kW 4P 54 / 53A	15kW 4P インバーター制御
パッフルモーター(50/60Hz)	—	0.1kW 4P 0.62 / 0.54A	0.1kW 4P 0.62 / 0.54A	0.1kW 4P 0.62 / 0.54A
カバー開閉モーター	—	—	0.25kW 4P	0.25kW 4P
定格消費電力	7.1kW	12.3kW	18.4kW	19.3kW

※コントロールボックス：別置式350kg（真空ポンプ含）

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所

【本社】 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田 2-23-1
TEL.048-441-3366 FAX.048-446-0645
<https://aicohsha.co.jp>

【営業所】

札幌営業所 〒004-0802 札幌市清田区里塚二条 2-3-11
TEL.011-882-8840 FAX.011-882-8841

仙台営業所 〒981-1224 宮城県名取市増田 7-3-5
TEL.022-381-0127 FAX.022-382-7783

神奈川営業所 〒212-0058 川崎市幸区鹿島田 3-6-44
TEL.044-540-3230 FAX.044-540-3231

名古屋営業所 〒463-0072 名古屋市守山区金屋 2-334
TEL.052-792-8991 FAX.052-792-8992

大阪営業所 〒532-0012 大阪市淀川区木川東 4-2-2
TEL.06-6390-3900 FAX.06-6390-3901

福岡営業所 〒811-2315 福岡県糟屋郡粕屋町甲仲原 4-5-3
TEL.092-939-7455 FAX.092-939-7456

【工場】 蕨・春日部・浦和

「カッターミキサー」動画はこちら



加工編



機能編

ごらん
ください♪



CUTTER MIXER
特設サイトはこちら



※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。