

ニーダー

混合、攪拌、加熱、冷却に最適なニシダのハイニーダー

ハイニーダーHシリーズ 大量生産向け横型ニーダー

ハイニーダーHシリーズ(横型ニーダー)は熱伝導面積が広く投入や取り出しの作業効率が高いため大量生産に向いています。また開口部が大きいので清掃しやすい構造をしています。

混合

煮込

ほぐし

加熱

冷却

ハイニーダーH型

ハイニーダーH型は最もスタンダードな横型ニーダーです。水平攪拌を行いながら加熱、あるいは冷却を行います。大量生産には必須ともいえる攪拌釜です。



型式	容量 (L)	寸法(mm)			使用圧力 (MPa)	処理能力 (L)
		横	奥行	高さ		
NH-1	100	1775	500	1045	0.29	80
NH-2	200	2090	560	1160	0.29	160
NH-3	300	2230	600	1160	0.29	240
NH-5	500	2420	650	1300	0.29	400
NH-6	600	2520	720	1400	0.29	480
NH-8	800	2960	800	1490	0.29	640
NH-10	1000	3280	950	1750	0.29	800
NH-15	1500	3710	1000	1935	0.29	1200
NH-20	2000	4100	1280	2155	0.29	1600

ハイニーダーHV型

ハイニーダーHV型は缶体内を減圧することのできる横型ニーダーです。H型の機能に加え、製品を真空冷却することができます(最高10℃以下、約15分)。また真空濃縮なども行うことができる一歩進んだニーダーになります。



型式	容量 (L)	寸法(mm)			使用圧力 (MPa)	処理能力 (L)
		横	奥行	高さ		
NHV-1	100	2075	900	1045	0.29	80
NHV-2	200	2290	960	1160	0.29	160
NHV-3	300	2630	1000	1550	0.29	240
NHV-5	500	2780	1450	1780	0.29	400
NHV-6	600	2850	1520	1780	0.29	480
NHV-8	800	3260	1600	1960	0.29	640
NHV-10	1000	3580	2000	2300	0.29	800
NHV-15	1500	4150	2500	2600	0.29	1200
NHV-20	2000	4300	2700	2800	0.29	1600

ハイニーダーHL型 HVL型

ハイニーダーHL型とHVL型は低床型横型ニーダーです。従来のH型やHV型の性能はそのままに次のような特徴があります。

1. 食材投入の高さが従来型の7割程度で、特に女性の方には使いやすくなっています。
2. 取り出し口は高くなりますので台車等にも取り出しやすく、かがむ必要がありません。
3. 作業者の負担を軽減するために人間工学に基づき設計された最新型のハイニーダーです。

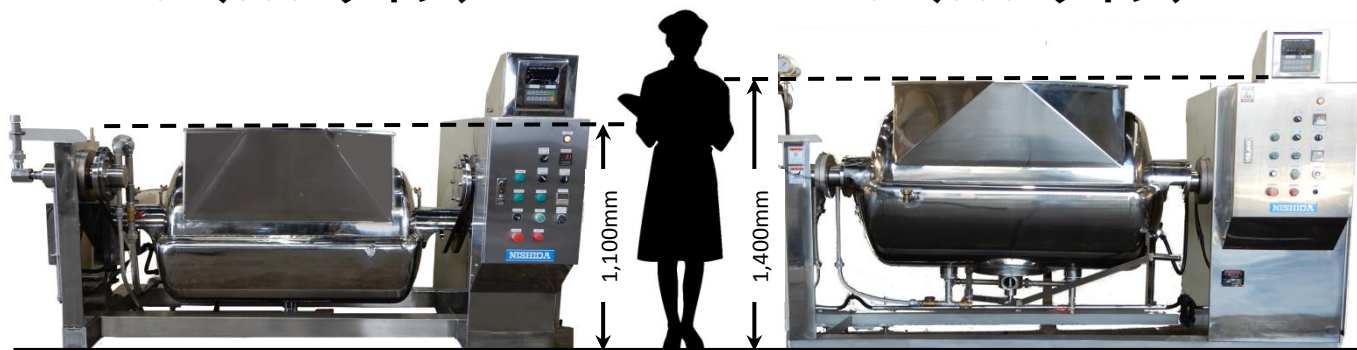
作業性向上を強化した低床型ハイニーダー

型式	容量 (L)	寸法(mm)			使用圧力 (MPa)	処理能力 (L)
		横	奥行	高さ		
NHL-5	500	2400	1300	1100	0.29	400
NHLV-5	500	2400	1300	1500 (1100)	0.29	400



低床型ハイニーダー
HL5 (500Lタイプ)

従来型ハイニーダー
H5 (500Lタイプ)



ハイニーダーオプション

軸洗浄システム



軸受部にたまった汚れを高圧蒸気で洗浄殺菌できます

重量計測システム



高精度のハカリを搭載することにより、製品の品質を定量的に保つことができます。

ハイニーダーUシリーズ 半球形缶体で混合が得意なニーダー

ハイニーダーUシリーズ(半球型ニーダー)は半球形の缶体のニーダーです。特に上下混合が得意で均一に攪拌でき、液体や粘りのあるものに向いています。また加圧式(圧力釜)ができるのも特徴です。

混合

煮込

ほぐし

加熱

冷却

加圧

ハイニーダーU型

ハイニーダーU型は半球型ニーダーのスタンダードタイプです。水平攪拌を行いながら加熱、あるいは冷却を行います。特に液体や粘性のあるものの攪拌に向いています。



型式	容量 (L)	寸法(mm)			使用圧力 (MPa)	処理能力 (L)
		横	奥行	高さ		
NU-1	150	1780	870	1030	0.29	80
NH-2	240	1800	950	1130	0.29	160
NH-3	360	2000	970	1230	0.29	240
NH-5	500	2130	970	1330	0.29	400
NH-6	600	2180	1020	1400	0.29	480
NH-8	800	2560	1170	1565	0.29	640

1000リッターより200リッター刻みで規格がございます。お問い合わせください。

ハイニーダーUV型

ハイニーダーUV型は缶体内を減圧することのできる半球型ニーダーです。U型の機能に加え、製品を真空冷却することができます(最高10℃以下、約15分)。また真空濃縮などを行うことができる一歩進んだニーダーになります。特にエキスの濃縮などに力を発揮します。

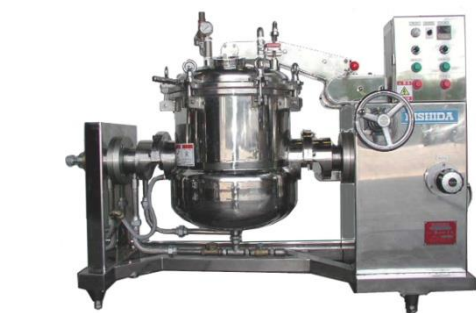


型式	容量 (L)	寸法(mm)			使用圧力 (MPa)	処理能力 (L)
		横	奥行	高さ		
NUV-1	150	1800	900	1045	0.29	80
NUV-2	240	1920	960	1160	0.29	160
NUV-3	360	2040	1000	1550	0.29	240
NUV-5	500	2170	1450	1780	0.29	400
NUV-6	600	2220	1520	1780	0.29	480
NUV-8	800	2635	1600	1960	0.29	640

1000リッターより200リッター刻みで規格がございます。お問い合わせください。

ハイニーダーUVP型

ハイニーダーUVP型は缶体内を加圧と減圧することのできる半球型ニーダーです。U型とUV型の機能に加え、加圧状態で加熱攪拌が可能です。



型式	容量 (L)	寸法(mm)			使用圧力 (MPa)	処理能力 (L)
		横	奥行	高さ		
NUV-06	60	1590	820	960	0.29	48
NUV-1	150	1830	970	1300	0.29	80
NUV-2	240	1950	1070	1400	0.29	160
NUV-3	360	2070	1100	1543	0.29	240
NUV-5	500	2200	1200	1695	0.29	400
NUV-6	600	2250	1230	1880	0.29	480
UVP-8	800	2665	1300	2000	0.29	640

ハイニーダー斜軸シリーズ 混合を更に強化したニーダー

混合力を更に強化したニーダーです。上下混合に加え左右混合も可能となり特に液体や粘りのあるものに向いています。ソースやスープ等の大量生産に最も向いています。

混合

煮込

調合

加熱

冷却

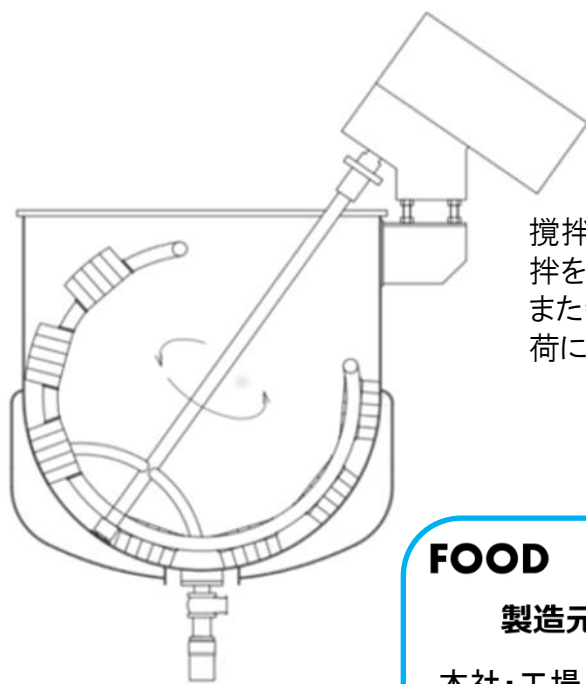
クッカーミキサーCSV型 USK型

クッカーミキサーは斜軸タイプのニーダーです。液体や粘性のあるソースなどの加熱攪拌に向いています。特に大量生産に向けた製品です。



型式	容量 (L)	寸法(mm)			使用圧力 (MPa)	処理能力 (L)
		横	奥行	高さ		
CSV-100	100	1200	700	1340	0.29	80
CSV-160	160	1300	800	1450	0.29	120
CSV-240	240	1600	900	1580	0.29	160
CSV-360	360	1750	1000	1700	0.29	280
CSV-500	500	1800	1050	1750	0.29	400
CSV-700	700	1900	1100	1820	0.29	560

型式	容量 (L)	寸法(mm)			使用圧力 (MPa)	処理能力 (L)
		横	奥行	高さ		
USK-800	800	1560	1500	2150	0.29	640
USK-1000	1000	1700	1600	2250	0.29	800
USK-2000	2000	2050	1900	3150	0.29	1600
USK-3000	3000	2150	1980	3270	0.29	2400



攪拌軸を斜めに設置することにより上下の攪拌と左右の攪拌を同時に行います。
また斜軸による軸ブレも強力に抑制する技術があり攪拌負荷に対する対策も万全です。

FOOD SYSTEM NISHIDA
MACHINERY CO.,LTD
製造元  **株式会社 西田**

本社・工場 福岡県久留米市梅満町1633-1

〒830-0048 Email:info@fm-nishida.com

HP:http://www.fm-nishida.com

TEL:0942-32-5147 FAX:0942-32-5149

