

混合テスト 報告書

〇〇フーズ株式会社 様

2023 年 4 月 1 日 気温 10 度 湿度 50 %

株式会社 **クテックス**

機種	NS-P-S	使用部品	専用くし羽根・透明PET板
商品名	タレ和え惣菜	目的・方法	タレの絡み具合の検証 通常の2倍の量を投入

原料

工程

条件・所見・備考

カット野菜	kg
タレ	kg
合計	20 kg



投入

今回は通常の2回分の量を1パッチで行う

混合 2分

【運転条件 10rpm 20s 交互回転 30Hz揺動 40度～ 0度】
カット野菜の潰れはなく、タレも万遍なく絡んでいる

排出

ドラムを回転させる事で大半のにんじんは番重に排出されるが
 ドラム内部に貼りついた物が残る為、ヘラでかきとる



カット野菜	kg
タレ	kg
合計	20 kg



投入

今回は通常の2回分の量を1パッチで行う

混合 2分

【運転条件 10rpm 20s 交互回転 30Hz揺動 40度～ -15度】
 透明PET板を使い下向きまでスイングさせる
カット野菜の潰れはなく、タレも万遍なく絡んでいる

排出

ドラムを回転させる事で大半のれんこんは番重に排出されるが
 ドラム内部に貼りついた物が残る為、ヘラで書きとる



肉	kg
タレ	kg
合計	20 kg



投入

今回は通常の2回分の量を1パッチで行う

混合 2分

【運転条件 10rpm 20s 交互回転 30Hz揺動 40度～ -15度】
 透明PET板を使い下向きまでスイングさせる
肉の潰れはなく、タレも万遍なく絡んでいる

排出

ドラムを回転させる事ですべてのからあげが番重に排出される
 タレのみドラム内部に貼りつき、ヘラでかきとる

