

米粉用製粉機紹介

①製粉方法： 気流式微粉碎機（乾式）

②機種名（型式）： B I ミル（BI2-350・BI10-550・BI20-700・BI70-1000型）

③向いている用途： パン、米菓、洋菓子、麺 等

④製品の特徴：

- 1）熱による原料の品質劣化が少なく、風味・色合い・成分 そのままに微粉碎できます。
- 2）粉末は、特許技術による分級システムによりシャープな粒度分布に仕上がります。
- 3）設定の変更で容易に粒度調節が可能です。
- 4）コンパクト設計により省スペース化が可能です。
- 5）サニタリー構造で、分解・清掃が容易です。

⑤平均粒径（ μm ）： 8 ～ 150 μm

⑥製粉処理能力（kg/h）： 5 ～ 350 kg/h（型式による）

⑦でんぷん損傷度（ $\%$ ）： 7 ～ 13%

⑧構成パーツ： 制御盤、粉碎機本体、粉体回収サイクロン

⑨設置面積（幅、奥行き）： 型式によりますのでお問合せください。

⑩本体価格： 型式によりますのでお問合せください。

⑪別途付帯設備： 投入ホッパー、バグフィルター、吸引ブロワ

⑫付帯設備込み全体価格： 型式によりますのでお問合せください。



【販売者情報】

株式会社パウダーバンクジャパン

TEL：03-5283-8800

FAX：03-5217-5017

HP：<https://www.pb-j.jp>

E-mail：ホームページから
お問合せください。

住所：〒101-0051

東京都千代田区神田神保町 1-41

駿河台下MKビル4階

※ 平均粒径・処理能力・でんぷん損傷度は原料の性状により変動があります。