



## エクストルーダー 2000シリーズ

インスタプロ社製エクストルーダー2000シリーズは加熱、膨張、殺菌、脱水、組織状化などの幅広い処理が可能です。摩擦熱や高せん断力でのエクストルーダー処理により高温短時間で高品質な飼料や食品を製造することが出来ます。

インスタプロのドライエクストルーダー処理は低コストで簡単操作。製品加工処理に無限の可能性を提供いたします。

### 特徴

- ・プレス機と併用することで食品や飼料として活用できる油分を機械的に抽出することが出来ます。
- ・スチームプレコンデショナーを導入することにより処理能力が高まります。  
(MS3000 シリーズは、ペット用と養殖飼料用にもお使いいただけます。)
- ・頑丈でコンパクトな構造
- ・高いコストパフォーマンス
- ・多様性
- ・簡単操作
- ・高品質な原料を製造



Processing Technologies for Food and Feed

Grimes, Iowa | 800-383-4524 (USA only)  
tel: +1 515-254-1260 | www.insta-pro.com

 insta-pro-international  instapoint

 nstapro international  insta-pro-international

## 【仕様】

モデル	メインモーター	フィーダーモーター	駆動部	モーター重量	寸法(cm)
2000	75 hp / 56 kWh 100 hp / 75 kWh 125 hp / 93 kWh 150 hp / 112 kWh	トップフィーダー 2 hp / 1.5 kWh サイドフィーダー 5 hp / 3.75 kWh	シングルリブ ノンスリップベルト	1,887 kg	H:210 W:182 L:217

## 【能力】

馬力	加熱全脂大豆 キログラム/時間	加熱全脂綿実 キログラム/時間	組織状大豆たんぱく質 キログラム/時間
75	588 - 769	795 - 905	
100	815 - 905	1,050 - 1,213	
125	996 - 1,177	1,318 - 1,510	250 - 600
150		1,590 - 1,810	

## MODEL 2000 SERIES



株式会社 野澤組 機械部

<https://www.totalapproach.co.jp/> 野澤組のトータルアプローチ

本社 機械部 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-5-2 (東宝日比谷プロムナードビル) 電話:(03)3528-8106 FAX:(03)3528-8125  
 北海道営業本部 〒080-0048 北海道帯広市西18条北1-1-2 電話:(0155)67-5025 FAX:(0155)67-6207  
 九州営業所 〒862-0954 熊本県熊本市中央区神水2-10-7 (光永ビル) 電話:(096)381-3914 FAX:(096)381-3841

